STAR – NEW STAR

INSTRUCCIONES DE USO **02**

INSTRUCTIONS FOR USE **18**

ISTRUZIONI PER L'USO **34**

MODE D'EMPLOI **50**

تعليمات الاستخدام **81**

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 1 07/07/14 14:39

Olla a presión
STAR – NEW STAR

INSTRUCCIONES DE USO

ESPAÑOL

Presión de funcionamiento
60 kPa

Presión máxima admisible
100 kPa

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 2 07/07/14 14:39

ÍNDICE

REGLAS DE SEGURIDAD 1

DESCRIPCIÓN 2
Esquema
Características

UTILIZACIÓN 3
Cierre
Apertura
Llenado mínimo
Llenado máximo
Primera utilización
Antes de la cocción
Durante la cocción
Final de la cocción

TIEMPOS DE COCCIÓN 4

LIMPIEZA 5
Limpieza de la olla a presión
Limpieza de la válvula de funcionamiento
Limpieza de la válvula de seguridad

MANTENIMIENTO 6
Almacenaje
Recomendaciones para alargar la vida útil

SISTEMAS DE SEGURIDAD 7

PREGUNTAS FRECUENTES 8

GARANTÍA 9

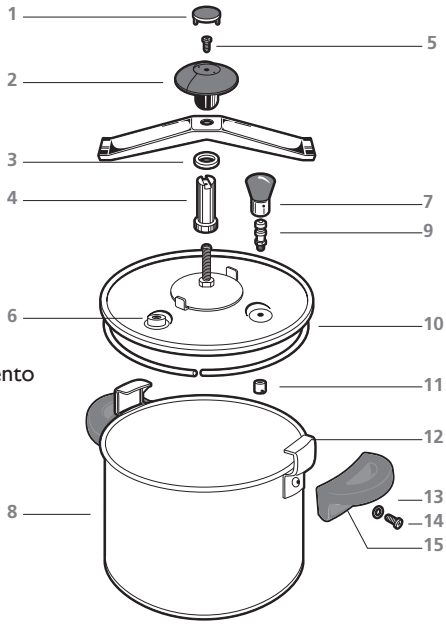
9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 3 07/07/14 14:39

REGLAS DE SEGURIDAD

1. LEER ANTES DE CUALQUIER UTILIZACION DE LA OLLA A PRESION. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.
2. Siempre deben respetarse las reglas de seguridad durante la utilización de la olla a presión.
3. No dejar a los niños cerca cuando se esté utilizando la olla a presión.
4. No toque las superficies calientes. Utilice el asa y el mango.
5. Asegúrese de que las asas estén sujetas y puestas correctamente.
6. Tenga cuidado al transportar la olla a presión llena de liquido caliente.
7. No ponga la olla a presión en un horno caliente.
8. Nunca utilice la olla a presión para otro uso que el específico. Este utensilio cuece bajo presión. Una utilización inadecuada puede provocar quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión este bien cerrada antes de utilizarla. Para más información sobre la utilización, remítase a las instrucciones.
9. No llene la olla a presión a más de 2/3. Cuando cocine ingredientes cuyo volumen aumenta durante la cocción, como el arroz o las leguminosas, no llene la olla a presión a mas de 1/2 de su capacidad total.
10. No prepare alimentos como la compota de manzana, arándanos, cebada, avena u otros cereales, guisantes, pastas, macarrones, ruibarbo o espaguetis. Estos alimentos tienden a producir espuma y burbujas que pueden atascar la válvula de seguridad.
11. Después de la cocción de las carnes que tienen una piel superficial (por ej.: la lengua de buey) que puede inflarse bajo el efecto de la presión, no pinchar la carne mientras la piel parezca inflada; se arriesga a quemarse con liquido caliente.
12. En el caso de alimentos pastosos, debe sacudir ligeramente la olla a presión antes de abrir la tapadera para que estos alimentos no salpiquen al exterior.
13. Siempre compruebe que las válvulas de seguridad no estén atascadas antes de la utilización. Remítase a las instrucciones de uso.
14. Es importante que la olla a presión este cerrada de manera adecuada antes de ponerla en funcionamiento.
15. No utilice la olla a presión para cocinar solo con aceite.
16. Nunca utilizar el aparato sin añadir agua, esto lo dañaría seriamente.
17. Cuando se alcanza la presión de cocción normal, baje la temperatura; esto impedirá que se pierda el vapor que ha creado el liquido. Vigile la olla a presión durante la cocción.
18. Abra la olla a presión solo cuando no quede nada de presión en el interior. Nunca fuerce la abertura. Remítase a las instrucciones de utilización.
19. No modifique ninguna de las piezas de origen de la olla a presión, especialmente los elementos de seguridad, mas allá de las instrucciones que se especifican en este manual; esto podría hacer que los elementos de seguridad se vuelvan ineficaces. Si una o varias piezas no corresponden a la descripción que figura en este folleto, diríjase a un técnico para que pueda verificarlas.
20. Solo utilice las piezas del fabricante conformes con el modelo correspondiente. En particular, utilice una olla y una tapadera que provengan de un mismo fabricante y sean designadas por este como compatibles.
21. Cualquier reparación debe ser realizada por personal autorizado de los Servicios posventa.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 4 07/07/14 14:39

Esquema



1. Tapeta volante
2. Volante
3. Cojinete
4. Tuerca elevadora
5. Tornillo fijación volante
6. Válvula de seguridad
7. Válvula giratoria de funcionamiento
8. Recipiente
9. Centrador válvula
10. Junta de la tapa
11. Tuerca válvula
12. Abrazadera
13. Arandela tornillo
14. Tornillo fijación asa
15. Asa

Características

Diámetro del cuerpo de la olla:

CAPACIDAD	DIÁMETRO	Referencia STAR	NEW STAR
4,5 L	22 cm	*183991*	*185501*
6 L	22 cm	*183992*	*185502*
8 L	24 cm	*183993*	*185503*
11 L	24 cm	*183994*	*185504*

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 5 07/07/14 14:39

FUENTES DE CALOR COMPATIBLES:

INDUCTION

LOS MODELOS DE OLLA A PRESIÓN STAR DE BRA SON COMPATIBLE CON TODAS LAS FUENTES DE CALOR, INCLUIDA LA INDUCCIÓN.

- Sobre placas eléctricas, se recomienda el uso de un fogón de diámetro igual o inferior al del fondo exterior de la olla.
- Sobre placas vitrocerámicas, se recomienda verificar que el fondo exterior de la olla está limpio y totalmente libre de residuos.
- Sobre placas de gas, se recomienda que la llama nunca sobresalga el diámetro del fondo de la olla.
- Sobre placas de inducción, se recomienda el uso de un fogón de diámetro igual o ligeramente inferior (que cubra al menos un 70%) al del fondo exterior de la olla.

REPUESTOS BRA DISPONIBLES EN LOS SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA:

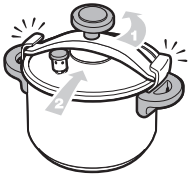
DESCRIPCIÓN	**REFERENCIA**
POMO PUENTE CIERRE	*99.07.29*
VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO	*99.07.30*
ASA LATERAL CON TORNILLO	*99.07.31*
JUNTA ESTANQUEIDAD PARA OLLAS 4 / 6 LITROS	*99.01.46*
JUNTA ESTANQUEIDAD PARA OLLAS 8 / 11 LITROS	*99.01.47*
CESTILLO VAPOR ACERO 22CM	*185209*

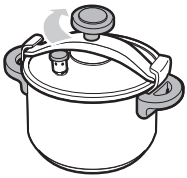
Para la sustitución de otras piezas distintas a las aquí señaladas o reparaciones póngase en contacto con el servicio post-venta BRA.
Solo utilice las piezas del fabricante conformes con el modelo correspondiente.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 6 07/07/14 14:39

Cierre

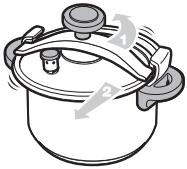
- Gire el pomo hacia la izquierda para bajar el puente.
- Deslice la tapa horizontalmente y colóquela sobre el borde de la olla asegurándose que cuerpo y tapa coinciden y encajan perfectamente una encima de la otra.
- Gire el pomo hacia la derecha hasta que el puente de la olla entre en contacto con las abrazaderas de la olla.
- Para asegurar el correcto cierre y estanqueidad de la olla, gire el pomo de nuevo (dos giros completos).





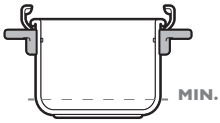
Apertura

- Gire el pomo hacia la izquierda hasta bajar el puente totalmente.
- Levante la tapa ligeramente y deslícela horizontalmente hacia fuera.



Llenado mínimo

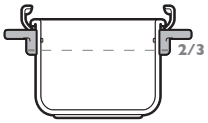
- Llene siempre la olla con una cantidad mínima equivalente a 25cl (2 vasos de agua).

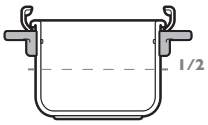


Llenado máximo

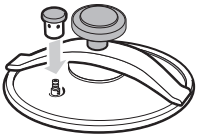
- NO llene nunca el cuerpo de la olla por encima de 2/3 de su altura.
- En el caso de que vaya a cocinar alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas o las compotas, nunca llene el cuerpo de la olla por encima de la mitad de su altura.

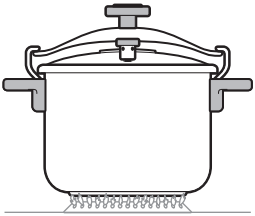
Si se da el acontecimiento de que se ha calentado la olla sin líquido en su interior, póngase en contacto con el servicio post-venta BRA para su verificación.

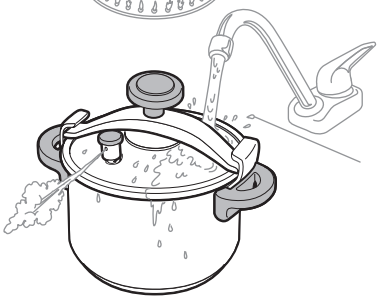




9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 7 07/07/14 14:39







Primera utilización

- Coloque la válvula de funcionamiento sobre el centrador de la válvula y empújela hasta el fondo.
- Llene el cuerpo de la olla con agua hasta 2/3 partes de su altura.
- Cierre la olla (ver página anterior: **Cierre**).
- Coloque la olla a presión sobre la fuente de calor a nivel máximo.
- En cuanto empiece a salir vapor de la válvula de funcionamiento reduzca la fuente de calor al nivel mínimo y cronometre 20 minutos.
- Cuando hayan pasado los 20 minutos, apague por completo la fuente de calor.
- Para despresurizar la olla a presión, colóquela bajo un chorro de agua fría.
- Cuando deje de salir vapor de la válvula de funcionamiento, retire esta última con la ayuda de un trapo húmedo y abra la olla.
- Enjuague y seque la tapa y el cuerpo de la olla.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 8 07/07/14 14:39

Antes de la cocción

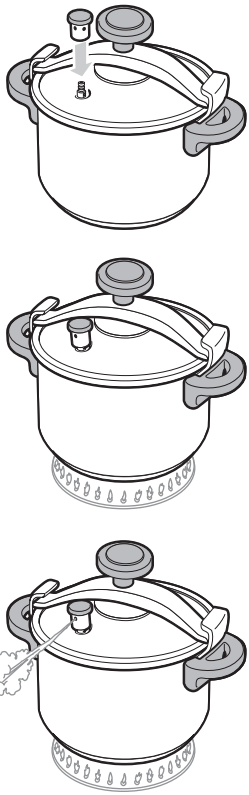
- Antes de cada utilización, verifique que el centrador de la válvula de funcionamiento no está obstruido.
- Coloque en su posición la válvula de funcionamiento.
- Coloque la olla a presión sobre la fuente de calor a nivel máximo.
- En cuanto la válvula de funcionamiento empiece a girar de forma regular y continuada dejando escapar algo de vapor, la cocción habrá empezado.

SI NO SALE VAPOR POR LA VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO Y NO EMITE NINGÚN SONIDO DURANTE LA COCCIÓN:

- La presión no ha subido. Esto es normal en los primeros minutos de cocción.

SI ESTE ACONTECIMIENTO PERSISTE, VERIFIQUE que:

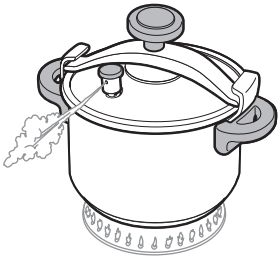
- La fuente de calor es lo suficientemente fuerte. Si no es así, auméntela.
- La cantidad de líquido en el cuerpo de la olla es suficiente.
- La válvula de funcionamiento está correctamente colocada, limpia y libre de residuos.
- La olla a presión está correctamente cerrada.
- La junta de estanqueidad o los bordes de la olla no están deteriorados.



9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 9 07/07/14 14:39

3

Durante la cocción



- En cuanto la válvula de funcionamiento empiece a girar de forma regular y continuada dejando escapar algo de vapor, reduzca la fuente de calor.

Asegúrese de vigilar la olla a presión si hay niños cerca.

- Cronometre los tiempos de cocción haciendo servir la tabla "TIEMPOS DE COCCIÓN" incluida en este libro de instrucciones.

Una ligera salida de vapor por la válvula de funcionamiento durante el uso de la olla en el proceso de cocción se considera normal.

- Durante la cocción a presión verifique que salga un poco de vapor regularmente por la válvula de funcionamiento. Si esto no ocurre puede incrementar ligeramente la fuente de calor, si ocurre el caso contrario, es decir, sale una cantidad excesiva de vapor, disminuya la fuente de calor.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción apague la fuente de calor.

SI UNO DE LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD ENTRA EN FUNCIONAMIENTO:
- Apague inmediatamente la fuente de calor.
- Deje enfriar la olla a presión.
- Verifique la válvula de funcionamiento y el centrador de la válvula (por seguridad realice el proceso de despresurización de la olla antes de llevar a cabo las verificaciones).

SI EL VAPOR SE ESCAPA POR LOS BORDES DE LA TAPA DE LA OLLA A PRESIÓN, VERIFIQUE:
- El cierre de la olla, y si es necesario asegure en mayor medida el cierre.
- El buen estado de la junta de estanqueidad, y si es necesario sustitúyala.
- El buen posicionamiento de la junta de estanqueidad en la tapa de la olla a presión.
- La limpieza de la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento.
- El buen estado del borde del cuerpo de la olla.

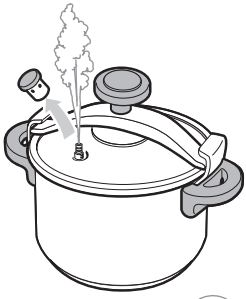
9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 10 07/07/14 14:39

Final de la cocción

- Para liberar el vapor del interior de la olla, una vez la fuente de calor ha sido apagada, puede optar por:

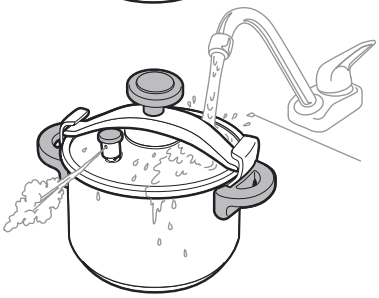
1. Una descompresión lenta: Con la ayuda de un trapo húmedo eleve ligeramente hasta el primer escalón del centrado de la válvula para liberar progresivamente el vapor. Si quiere liberar de forma más rápida el vapor en el interior de la olla, retire totalmente la válvula de funcionamiento. En este caso, le recomendamos que lo haga al menos 5 minutos después de haber apagado la fuente de calor y siempre con la ayuda de un trapo húmedo.

Tenga especial cuidado con la salida de vapor.



2. Una descompresión rápida: Coloque bajo un chorro de agua fría.
- Cuando no sale más vapor por la válvula de funcionamiento quiere decir que no queda presión en el interior de la olla.
- Retire la válvula de funcionamiento.
- Abra la olla.

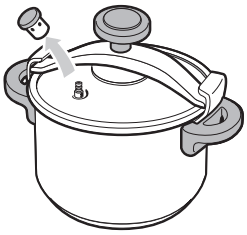
Para desplazar la olla a presión utilice las asas.



SI NO PUEDE ABRIR LA TAPA DE LA OLLA

- Despresurice la olla y retire la válvula de funcionamiento.
- Asegúrese de que no queda presión en el interior.

Si es necesario, caliente algunos instantes la olla sin la válvula de funcionamiento.



SI LOS ALIMENTOS NO SE HAN COCINADO O SE HAN QUEMADO, VERIFIQUE:

- El tiempo empleado en la cocción.
- La potencia de la fuente de calor.
- La correcta colocación de la válvula de funcionamiento.
- La cantidad de agua empleada.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 11 07/07/14 14:39

4 TIEMPOS DE COCCIÓN

CARNES

Buey-Vaca	
Asado	35 min.
Estofado	25 "
Guisado	30 "
Cerdo	
Asado	25 min.
Chuletas	15 "
Lengua	25 "
Lomo	30 "
Cordero	
Asado	30 min.
Chuletas	15 "
Guisado	15 "
Patas	25 "
Ternera	
Asado	20 min.
Costillas	15 "
Guisado	20 "
Hígado	12 "

AVES Y CAZA

Conejo	20 min.
Faisán	15 "
Liebre	35 "
Pato	25 "
Pavo	40 "
Perdiz	20 "
Pichón	15 "
Pollo	20 "

VERDURAS

Alcachofas	10 min.
Calabaza	12 min.
Cebollas	8 "
Coliflor	10 "
Coles de Bruselas	8 "
Espárragos	10 "
Espinacas	4 "
Guisantes	10 "
Habas tiernas	10 "
Judias verdes	10 "
Nabos	12 "
Patatas	10 "
Remolacha	30 "
Repollo	10 "
Tomates	8 "
Zanahorias	12 "

FRUTAS

Frescas	
Albaricoques	2 min
Cerezas	2 "
Manzanas	6 "
Melocotones	8 "
Peras	10 "
Secas	
Albaricoques	8 min
Ciruela	10 "
Higos	30 "
Pasas	8 "

PESCADOS

Almejas	4 min
Anguilas	10 "
Atún	10 "
Calamares	12 min.
Congrio	10 "
Langosta	12 "
Langostinos	10 "
Lenguado	6 "
Mejillones	4 "
Merluza	8 "

LEGUMBRES SECAS

Arroz	8 min
Garbanzos	35 "
Guisantes	25 "
Judías	40 "
Lentejas	30 "

CONSERVAS

De frutas	
Albaricoques	10 min.
Cerezas	10 "
Ciruelas	10 "
Frambuesas	5 "
Grosellas	5 "
Manzanas	10 "
Melocotones	10 "
Peras	10 "

De verduras	*Precoc.*	*Cocción*
Espárragos	4 min.	25 min.
Guisantes	4 "	35 "
Judías	4 "	35 "
Remolacha	20 "	35 "
Setas	4 "	25 "
Zanahorias	10 "	25 "

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 12 07/07/14 14:39

Limpieza de la olla a presión

Evitar dejar alimentos en el interior de la olla periodos largos de tiempo.

NO utilizar nunca lejía o productos que contengan compuestos clorhídricos.

- Después de cada uso, limpie la olla con la ayuda de agua tibia y un detergente suave.
- Para lavar el interior del cuerpo de la olla puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado duro.
- Para lavar el exterior del cuerpo de la olla puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado suave.
- Para lavar la tapa de la olla a presión puede utilizar un detergente suave y un estropajo corriente por su lado suave.
- Puede limpiar el cuerpo de la olla a presión a mano o en el lavavajillas.

NO dejar la tapa de la olla a presión en remojo.
NO lavar la tapa de la olla a presión en el lavavajillas.

Limpieza de la válvula de funcionamiento

- Limpie la válvula de funcionamiento bajo el agua.
- Limpie el centrador de la válvula de funcionamiento mediante un chorro abundante y fuerte de agua, mediante una aguja.

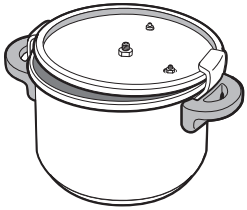
Limpieza de la válvula de seguridad

- Limpie la base de la válvula de seguridad en el interior de la tapa de la olla.
- Verifique su buen funcionamiento apretando ligeramente sobre la pieza central roja, comprobando que se hunde sin dificultad.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 13 07/07/14 14:39

6 MANTENIMIENTO

Almacenaje de la olla



- Dé la vuelta a la tapa de la olla y colóquela encima del cuerpo de la olla.

Recomendaciones para alargar la vida útil

- Hemos de evitar dejar mucho tiempo los alimentos, ya cocinados en la olla, ya que tienden a pegarse. Luego tendremos más trabajo frotando, necesitaremos más productos químicos (más detergente) y podemos rayar y estropear nuestra olla a presión.
- Las manchas de cal se pueden evitar si secamos la olla a presión con un trapo seco en lugar de dejar que se seque ella sola. Así evitaremos también las manchas que dejan el cloro y otras sustancias que contiene el agua.
- Si tenemos alguna mancha de cal especialmente problemática en el cuerpo de la olla podemos pasarle un trapo con vinagre caliente. Después la lavamos de modo normal y la secamos con un trapo.
- Si ha perdido el brillo podemos frotar el cuerpo de la olla con un paño humedecido en alcohol.

Cambio de la junta de estanqueidad

- Elija siempre una junta correspondiente a su modelo de olla a presión.
- Sumérjala en agua jabonosa, enjuáguela y colóquela poco a poco realizando presión con los dedos hasta que esté totalmente encajada en el hueco habilitado en el interior de la tapa.
- Nunca corte la junta de estanqueidad.

Haga verificar su olla a presión por un servicio técnico BRA autorizado, si esta supera los 10 años de uso.

En el caso de que se le haya quemado un alimento en el interior de la olla a presión:

- Deje en remojo el cuerpo de la olla un tiempo antes de proceder a su limpieza.
- NO utilice nunca lejía o productos que contengan compuestos clorhídricos.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 14 07/07/14 14:39

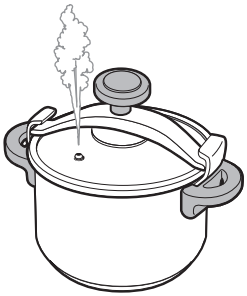
SISTEMAS DE SEGURIDAD

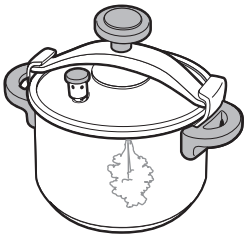
7

La olla a presión BRA STAR dispone dos sistemas de seguridad frente a la sobrepresión:

Durante su funcionamiento, si el sistema de evacuación de presión queda taponado, dos sistemas de seguridad pueden accionarse:

1. Primer sistema de seguridad: La válvula de seguridad libera la presión sobrante en el interior de la olla.
2. Segundo sistema de seguridad: Se produciría la salida de la presión entre el cuerpo de la olla y la tapa como resultado de una deformación controlada de las abrazaderas de la olla.





SI ALGUNO DE LOS DOS SISTEMAS DE SEGURIDAD SE ACTIVAN:

- Apague la fuente de calor.
- Deje que se enfríe la olla.
- Verifique el centrador de la válvula, la válvula de funcionamiento y la válvula de seguridad.

PARA REPARACIONES Y RECAMBIOS:

CENTRAL SERVICIOS TÉCNICOS	Telf. +34 977 614 627 Fax. +34 977 604 904
DISTRIBUCIONES VILLA, S.L	disvilla@telefonica.net www.disvilla.com
Ctra. del Plà, 285 Nave 7	**43800 VALLS (Tarragona)**

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 15 07/07/14 14:39

8 PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué hacer si no puedo abrir la tapa?
- Despresurice la olla y retire la válvula de funcionamiento.
- Asegúrese de que no queda presión en el interior.
- Si es necesario, caliente algunos instantes la olla sin la válvula de funcionamiento.

¿Qué hacer si la olla se ha utilizado sin liquido en su interior?
- Póngase en contacto con el servicio post-venta BRA para su verificación.

¿Qué hacer si no sale nada de vapor por la válvula de funcionamiento, y la olla no emite ningún sonido de salida de vapor?
- La presión no ha subido. Esto es normal en los primeros minutos de cocción.

SI ESTE ACONTECIMIENTO PERSISTE, VERIFIQUE QUE:
- La fuente de calor es lo suficientemente fuerte. Si no es así, auméntela.
- La cantidad de líquido en el cuerpo de la olla es suficiente.
- La válvula de funcionamiento está correctamente colocada, limpia y libre de residuos.
- La olla a presión está correctamente cerrada.
- La junta de estanqueidad o los bordes de la olla no están deteriorados.

¿Qué hacer si la válvula de seguridad entra en funcionamiento?
- Apague la fuente de calor.
- Deje que se enfríe la olla.
- Verifique el centrador de la válvula, la válvula de funcionamiento y la válvula de seguridad.

¿Qué hacer si se escapa el vapor entre la tapa y el cuerpo de la olla?
- Verifique el cierre de la olla, y si es necesario asegure en mayor medida el cierre.
- Verifique el buen estado de la junta de estanqueidad, y si es necesario sustitúyala.
- Verifique el buen posicionamiento de la junta de estanqueidad en la tapa de la olla a presión.
- Verifique la limpieza de la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento.
- Verifique el buen estado del borde del cuerpo de la olla.

¿Qué hacer si los alimentos no se han cocinado o se han quemado?
- Verifique el tiempo empleado en la cocción.
- Verifique la potencia de la fuente de calor.
- Verifique la correcta colocación de la válvula de funcionamiento.
- Verifique la cantidad de agua empleada.

¿Cómo limpio la olla a presión si se han quemado alimentos en su interior?
- Deje en remojo el cuerpo de la olla un tiempo antes de proceder a su limpieza.
- NO utilice nunca lejía o productos que contengan compuestos clorhídricos.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 16 07/07/14 14:39

GARANTÍA 9

El plazo de la presente garantía es de dos años a partir de la fecha de compra del producto, y cubre los posibles defectos de fabricación, y no cubre los defectos derivados de un mal uso de la pieza, uso impropio de esta o los daños causados por golpes.
Para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al fabricante a fin de reclamar la reparación o sustitución del producto, remitiéndolo por correo ordinario a:
ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAÑA).
Los posibles productos defectuosos cubiertos por esta garantía serán recepcionados, reparados y/o reemplazados sin gastos, y devueltos al comprador sin cargo alguno.
Esta garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en el RDL 1/2007, Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.
La presente se interpretará conforme a las leyes de España, siendo competentes para dirimir cualquier posible diferencia los tribunales de España.

* En el caso de que el producto haya sido adquirido en Italia o Alemania, para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al fabricante a fin de reclamar la reparación o sustitución del producto, remitiéndolo por correo ordinario a:
ITALIA: PINTI INOX S.p.A. Via Antonini, 87 25068 Sarezzo (BS) Italia
ALEMANIA: PINTI INOX GMBH Deutschland, Römerstraße 91 73066 Uhingen, Deutschland.

** En el caso de que el producto haya sido adquirido en un país distinto a España, Italia o Alemania, para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al importador que el referido establecimiento le indique.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 17 07/07/14 14:39

Pressure cooker
STAR – NEW STAR

INSTRUCTIONS FOR USE

ENGLISH

Operating Pressure
60 kPa

Maximum allowable pressure
100 kPa

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 18 07/07/14 14:39

INDEX

SAFETY REGULATIONS 1

DESCRIPTION 2
Diagram
Characteristics

USE 3
Close
Opening
Minimum fill
Maximum fill
First use
Before cooking
While cooking
After cooking

TCOOKING TIMES 4

CLEANING 5
Cleaning the pressure cooker
Cleaning the operating valve
Cleaning the safety valve

MAINTENANCE 6
Storage
Recommendations to lengthen useful life

SAFETY SYSTEMS 7

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS 8

GUARANTEE 9

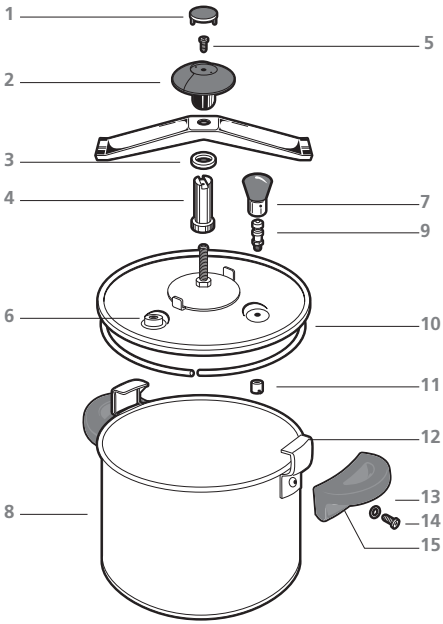
9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 19 07/07/14 14:39

SAFETY REGULATIONS

1. READ BEFORE ANY USE OF THE PRESSURE COOKER. KEEP THESE INSTRUCTIONS.
2. Always respect the safety regulations while using the pressure cooker.
3. Keep children away when using the pressure cooker.
4. Do not touch hot surfaces. Use the knob and handle.
5. Ensure that the handles are secured and correctly placed.
6. Take care in transporting the pressure cooker full of hot liquid.
7. Do not place the pressure cooker on a hot stove.
8. Never use the pressure cooker for anything other than the specified use. This utensil cooks under pressure. Inappropriate use can cause burns. Ensure that the pressure cooker is well sealed before using it. For more information about use, read the instructions.
9. Do not fill the pressure cooker more than 2/3. When cooking ingredients which increase in volume, such as rice or legumes, do not fill the pressure cooker more than 1/2 of its total capacity.
10. Do not prepare foods such as apple or blueberry compote, barley, oats or other cereals, peas, pasta, macaroni, rhubarb or spaghettis. These foods tend to produce foam and bubbles that can obstruct the safety valve.
11. After cooking meats with skin (e.g. beef tongue) that can swell under the effect of pressure, do not puncture the meat while the skin appears inflated; there is a risk of burns with hot liquid.
12. In case of dense foods, you should shake the pressure cooker lightly before opening the lid so that the foods do not splash out of the cooker.
13. Always ensure that the safety valves are not blocked before use. Read instructions for use.
14. It is important for the pressure cooker to be closed in an appropriate manner before operating it.
15. Do not use the cooker to cook only with oil.
16. Do not use the apparatus without adding water, this could cause serious damage.
17. When normal cooking pressure is reached, lower the temperature; this will impede the loss of steam that the liquid has created. Monitor the pressure cooker while cooking.
18. Open the pressure cooker only when there is no pressure inside. Never force it open. Read instructions for use.
19. Do not modify any of the original parts of the pressure cooker, especially the safety elements, any further than specified in the instructions in this manual; this could make the safety elements ineffective. If one or several parts do not correspond to the description that figures in this guide, consult a technician to verify them.
20. Only use the parts from the manufacturer belonging to the corresponding model. Specifically, use a cooker and lid which come from the same manufacturer and which are designed to be compatible.
21. Any repair must be performed by authorised personnel of the after-sales Services.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 20 07/07/14 14:39

Diagram



1. Knob cover
2. Knob
3. Bearing
4. Elevating Screw Anchor
5. Fixed Knob Screw
6. Safety Valve
7. Revolving operating valve
8. Recipient
9. Valve centralizer
10. Lid seal
11. Valve Bolt
12. Clamp
13. Screw Washer
14. Fixed Handle Screw
15. Handle

Characteristics

Pressure cooker body diameter:

CAPACITY	DIAMETER	Reference STAR	NEW STAR
4,5 L	22 cm	*183991*	*185501*
6 L	22 cm	*183992*	*185502*
8 L	24 cm	*183993*	*185503*
11 L	24 cm	*183994*	*185504*

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 21 07/07/14 14:39

COMPATIBLE HEAT SOURCES:

INDUCTION

BRA STAR PRESSURE COOKER MODELS ARE COMPATIBLE WITH ALL SOURCES OF HEAT, INCLUDING INDUCTION.

- On electric hobs, the use of a range with diameter equal to or less than the exterior of the pressure cooker is recommended.
- On glass-ceramic hobs, verifying that the exterior of the cooker is clean and completely free of residue is recommended.
- On gas hobs, it is recommended that the flames never exceed the diameter of the cooker base.
- On induction hobs, the use of a range with diameter equal to or slightly less than (covering at least 70%) the diameter of the exterior of the pressure cooker is recommended.

BRA SPARE PARTS AVAILABLE IN THE TECHNICAL ASSISTANCE SERVICES:

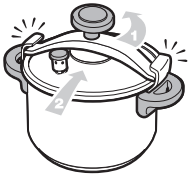
DESCRIPTION	REFERENCE
ARCH CLOSING KNOB	*99.07.29*
OPERATING VALVE	*99.07.30*
SIDE HANDLE WITH SCREW	*99.07.31*
4 / 6 LITRES SILICONE GASKET	*99.01.46*
8 / 11 LITRES SILICONE GASKET	*99.01.47*
STEEL STEAM BASKET 22CM	*185209*

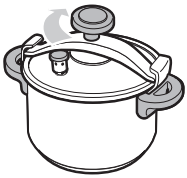
To substitute or repair other parts apart from those mentioned here contact the BRA after-sales service.
Only use the parts from the manufacturer belonging to the corresponding model.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 22 07/07/14 14:39

Close

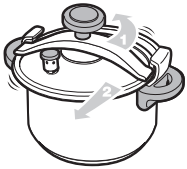
- Turn the knob to the left to lower the arch.
- Slide the lid horizontally and place it at the border of the cooker, ensuring that the lid is positioned directly above the body and that they fit perfectly one against the other.
- Turn the knob to the right until the arch of the cooker is in contact the cooker's clamps.
- To ensure that the cooker is closed correctly and is airtight, turn the knob again (two full turns).





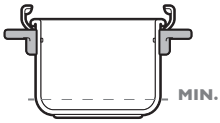
Opening

- Turn the knob to the left to lower the arch completely.
- Lift the lid gently and slide it outwards horizontally.



Minimum fill

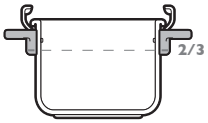
- Always fill the cooker with a minimum quantity equivalent to 25 cl (2 cups of water).

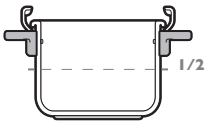


Maximum fill

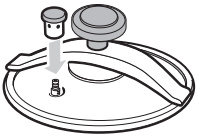
- NEVER fill the cooker body above 2/3 of its height.
- In the case that you are going to cook foods that are slow cooking, such as rice, dehydrated legumes or compotes, never fill the cooker body above half of its height.

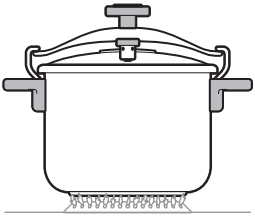
In the event that the cooker has become heated without liquid inside, contact the BRA after-sales service for verification.

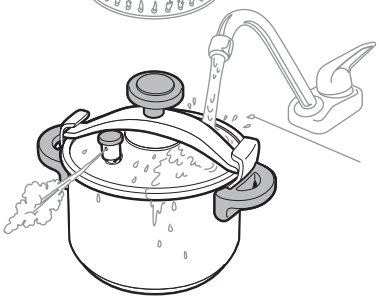




9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 23 07/07/14 14:39







First use

- Place the operating valve above the valve centralizer and push down.
- Fill the cooker body with water up to 2/3 of its height.
- Close the cooker (see previous page: **Close**).
- Place the cooker on top of a heat source at maximum level.
- When steam begins to leave from the operating valve, reduce the heat to a minimum level and set time for 20 minutes.
- When the 20 minutes have passed, turn off the heat completely.
- To depressurize the pressure cooker, place it below a flow of cold water.
- When steam stops leaving the operating valve, remove the valve with the help of a damp cloth and open the cooker.
- Wash and dry the cooker lid and body.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 24 07/07/14 14:39

Before cooking

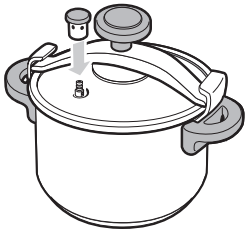
- Before each use, verify that the centralizer of the operating valve is not obstructed.
- Place the operating valve in its position.
- Place the cooker on top of a heat source at maximum level.
- When the operating valve begins to turn in a regular and continued manner letting some steam escape, cooking has started.

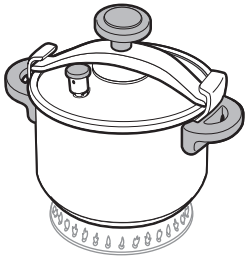
IF NO STEAM LEAVES THROUGH THE OPERATING VALVE AND NO SOUND IS EMITTED WHILE COOKING:

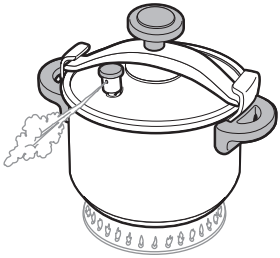
- The pressure has not increased. This is normal during the first minutes while cooking.

IF THIS EVENT PERSISTS, VERIFY that:

- The heat source is sufficiently strong.
- If not, increase the heat.
- The quantity of liquid in the cooker body is sufficient.
- The operating valve is correctly placed, clean and free of residue.
- The pressure cooker is correctly closed.
- The silicone gasket and the cooker's edges have not deteriorated.

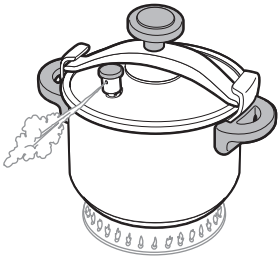






9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 25 07/07/14 14:39

While cooking



- When the operating valve begins to turn in a regular and continued manner letting some steam escape, reduce the heat source.

Be sure to monitor the pressure cooker if there are children present.

- Set cooking times according to the "COOKING TIMES" table included in this instructions book.

A light steam leaving through the operating valve while using the cooker in the cooking process is considered normal

- While pressure cooking, verify that a little bit of steam leaves regularly through the operating valve. If this does not occur, increase the heat source lightly. If the opposite occurs, if a large amount of steam leaves, lower the heat source.
- When the cooking time has finished, turn off the heat source.

IF ONE OF THE SAFETY SYSTEMS STARTS OPERATING:

- Immediately turn off the heat source.
- Let the pressure cooker cool down.
- Verify the operating valve and the valve centralizer (for safety reasons, perform this cooker depressurization process before carrying out the verifications).

IF THE STEAM LEAVES THROUGH THE EDGES OF THE PRESSURE COOKER'S LID, VERIFY THAT:

- The cooker is closed, and if necessary, ensure a tighter close.
- The airtight seal is in a good state and replace it if necessary.
- The airtight seal is correctly positioned on the pressure cooker.
- That the lid, safety valve and operating valve are clean.
- The edges of the cooker body are in a good state.

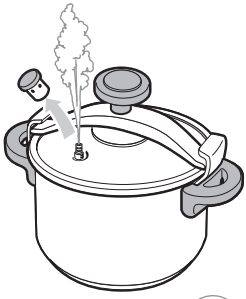
9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 26 07/07/14 14:39

After cooking

- To release the steam inside the cooker, once the heat source is turned off, you can choose:

1. A slow decompression: With the help of a damp cloth, lightly lift the valve to the first thread of the valve centralizer to progressively release the steam. If you want to release the steam inside the cooker more rapidly, completely remove the operating valve. In this case, we recommend that you do so at least five minutes after having turned off the heat source and always do so with the help of a damp cloth.

Take special care with the release of steam.



2. A fast decompression: Place under a stream of cold water.

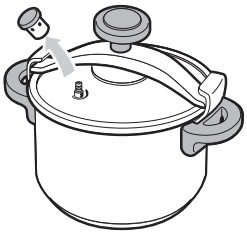
- When no more steam leaves through the operating valve it means that there is no more pressure inside the cooker.
- Remove the operating valve.
- Open the cooker.

Use the handles when moving the pressure cooker.

IF YOU CANNOT OPEN THE COOKER LID

- Depressurize the cooker and remove the operating valve.
- Ensure that there is no more pressure inside

If necessary, heat the cooker a few moments without the operating valve.



IF THE FOODS HAVE NOT BEEN COOKED OR HAVE BECOME BURNED, VERIFY:

- The cooking time used.
- The strength of the heat source.
- The correct placement of the operating valve.
- The amount of water used.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 27 07/07/14 14:39

4 COOKING TIMES

MEATS

Beef	
Roast	35 min.
Stew	25 "
Ragout	30 "
Pork	
Roast	25 min.
Chops	15 "
Tongue	25 "
Loin	30 "
Lamb	
Roast	30 min.
Chops	15 "
Ragout	15 "
Legs	25 "
Veal	
Roast	20 min.
Ribs	15 "
Ragout	20 "
Liver	12 "

POULTRY & GAME

Rabbit	20 min.
Pheasant	15 "
Hare	35 "
Duck	25 "
Turkey	40 "
Partridge	20 "
Pigeon	15 "
Chicken	20 "

VEGETABLES

Artichokes	10 min.
Pumpkin	12 min.
Onions	8 "
Cauliflower	10 "
Brussels sprouts	8 "
Asparagus	10 "
Spinach	4 "
Peas	10 "
Tender broad beans	10 "
Green beans	10 "
Turnips	12 "
Potatoes	10 "
Beets	30 "
Cabbage	10 "
Tomatoes	8 "
Carrots	12 "

FRUITS

Fresh	
Apricots	2 min.
Cherries	2 "
Apples	6 "
Peaches	8 "
Pears	10 "
Dried	
Apricots	8 min.
Plum	10 "
Figs	30 "
Raisins	8 "

SEAFOOD

Clams	4 min.
Eels	10 "
Tuna	10 "
Squid	12 min.
Conger eel	10 "
Lobster	12 "
Prawns	10 "
Sole	6 "
Mussels	4 "
Hake	8 "

DRY LEGUMES

Rice	8 min.
Chick peas	35 "
Peas	25 "
Beans	40 "
Lentils	30 "

PRESERVES

Fruit	
Apricots	10 min.
Cherries	10 "
Plums	10 "
Raspberries	5 "
Redcurrants	5 "
Apples	10 "
Peaches	10 "
Pears	10 "

Vegetable	Precook	Cook
Asparagus	4 min.	25 min.
Peas	4 "	35 "
Beans	4 "	35 "
Beets	20 "	35 "
Mushrooms	4 "	25 "
Carrots	10 "	25 "

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 28 07/07/14 14:39

Cleaning the pressure cooker

Avoid leaving food inside the cooker for long periods of time.

NEVER use bleach or products which contain hydrochloric compounds.

- Before each use, clean the cooker with the help of warm water and a soft detergent.
- To wash the inside of the body of the cooker, you can use a soft detergent and an ordinary scrubber on its hard side.
- To wash the exterior of the body of the cooker, you can use a soft detergent and an ordinary scrubber on its hard side.
- To wash the pressure cooker lid, you can use a soft detergent and an ordinary scrubber on its soft side.
- You can wash the body of the pressure cooker by hand or in the dishwasher.

DO NOT leave the pressure cooker lid to soak.
DO NOT wash the pressure cooker lid in the dishwasher.

Cleaning the operating valve

- Clean the operating valve under water.
- Clean the operating valve centralizer with an abundant and strong flow of water, with the help of a needle.

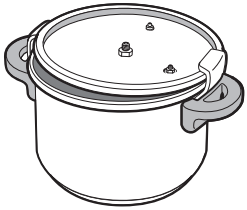
Cleaning the safety valve

- Clean the base of the safety valve on the inside of the cooker lid.
- Verify its proper functioning by lightly holding the central red piece, ensuring that it submerges without difficulty.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 29 07/07/14 14:39

6 MAINTENANCE

Storing the cooker



- Turn the cooker lid over and place it on top of the cooker body.

Recommendations to lengthen useful life

- We need to avoid leaving cooked foods in the cooker for long periods of time, as they tend to get stuck. We will then have to work harder washing them and we will need more chemical products (detergent) and risk scratching and damaging our pressure cooker.
- Lime scale marks can be avoided by drying the pressure cooker with a dry cloth instead of leaving it to dry alone. This way we also avoid the marks left by the chlorine and other substances the water contains.
- If we have a particularly stubborn mark we can rub the pressure cooker with a cloth soaked in hot vinegar. We then wash it as normal and dry it with a drying-up cloth.
- If it has lost its shine, we can scrub the cooker body with a cloth soaked in alcohol.

Changing the silicone gasket

- Always choose the silicone gasket corresponding to its pressure cooker model.
- Submerge it in soapy water, rinse and place it little by little using your fingers to apply pressure until the seal fits perfectly on the inside of the lid.
- Never cut the silicone gasket.

Have your pressure cooker verified by an authorized BRA service technician if it has been in use for more than 10 years.

In case you have burned food inside the pressure cooker:

- Leave the cooler body to soak before starting to clean it.
- NEVER use bleach or products which contain hydrochloric compounds.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 30 07/07/14 14:39

SAFETY SYSTEMS

7

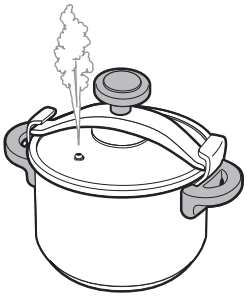
The BRA STAR pressure cooker has two safety systems against pressure overload:

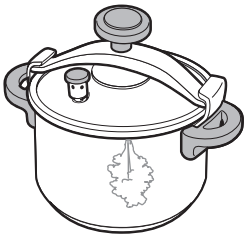
While in use, if the pressure evacuation system is covered, two safety systems can become active:

1. First safety system: The safety valve releases excess pressure inside the cooker.
2. Second safety system: This would release pressure between the cooker body and the lid as a result of a controlled movement of the cooker handles.

IF ANY OF THE TWO SAFETY SYSTEMS IS ACTIVATED:

- Turn off the heat source.
- Wait for the cooker to cool.
- Verify the valve centralizer, the operating valve and the safety valve.





FOR REPAIRS AND SPARE PARTS:

Please contact the importer through the purchase establishment.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 31 07/07/14 14:39

8 FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

What should I do if I cannot open the lid?

- Depressurize the cooker and remove the operating valve.
- Ensure that there is no more pressure inside.
- If necessary, heat the cooker a few moments without the operating valve.

What should I do if the cooker is used without liquid inside?

- Contact the BRA after-sales service for verification.

What should I do if no steam leaves through the operating valve and there is no sound of steam release coming from the cooker?

- The pressure has not increased. This is normal during the first minutes while cooking.

IF THIS EVENT PERSISTS, VERIFY THAT:

- The heat source is sufficiently strong. If not, increase the heat.
- The quantity of liquid in the cooker body is sufficient.
- The operating valve is correctly placed, clean and free of residue.
- The pressure cooker is correctly closed.
- The airtight seal and the cooker's edges have not deteriorated.

What should I do if the safety valve becomes active?

- Turn off the heat source.
- Wait for the cooker to cool.
- Verify the valve centralizer, the operating valve and the safety valve.

What should I do if steam escapes between the cooker lid and body?

- Verify the cooker is closed, and if necessary, ensure a tighter close.
- Verify the airtight seal is in a good state and replace it if necessary.
- Verify the airtight seal is correctly positioned on the pressure cooker.
- Verify that the lid, safety valve and operating valve are clean.
- Verify the edges of the cooker body are in a good state.

What should I do if the food has not cooked or has burned?

- Verify the cooking time used.
- Verify the strength of the heat source.
- Verify the correct placement of the operating valve.
- Verify the amount of water used.

How do I clean the pressure cooker if food has burned in its interior?

- Leave the cooler body to soak before starting to clean it.
- NEVER use bleach or products which contain hydrochloric compounds.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 32 07/07/14 14:39

GUARANTEE 9

The term of this guarantee is two years from the date of purchase of the product, and covers possible manufacturing defects but does not cover defects caused by misuse of the machine, inappropriate use or damage caused by blows.
To use this guarantee, consumers should always go to the establishment where the product was purchased, taking the proof of purchase. Only in the event that the above is not possible or too costly, consumers may contact the manufacturer in order to request repair or replacement of the product, sending the claim by post to:
ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAÑA).
Possible defective products covered by this guarantee will be accepted, repaired and/or replaced free of charge and returned free of charge to the purchaser.
This guarantee does not affect the consumer's rights in accordance with the contents of RDL 1/2007, General Law for the Defence of Consumers and Users.
This document will be interpreted in accordance with the laws of Spain, with Spanish Courts being competent for settling any possible difference.
* In the event that the product has been purchased in Italy or Germany, consumers should always go to the establishment where the product was purchased, taking proof of purchase in order to use the guarantee. Only in the event that the above is not possible or too costly, consumers may contact the manufacturer in order to request repair or replacement of the product, sending the claim by post to:
ITALY: PINTI INOX S.p.A. Via Antonini, 87 25068 Sarezzo (BS) Italia
GERMANY: PINTI INOX GMBH Deutschland, Römerstraße 91 73066 Uhingen, Germany.

** In the event that the product was purchased in a country other than Spain, Italy or Germany, consumers should always go to the establishment where the product was purchased, taking proof of purchase in order to use the guarantee. Only in the event that the above is impossible or too costly may consumers contact the importer as indicated by the aforementioned establishments.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 33 07/07/14 14:39

Pentola a pressione
STAR – NEW STAR

ISTRUZIONI PER L'USO

ITALIANO

Pressione di esercizio
60 kPa

Pressione massima ammissibile
100 kPa

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 34 07/07/14 14:39

INDICE

NORME DI SICUREZZA 1

DESCRIZIONE 2
Schema
Caratteristiche

UTILIZZAZIONE 3
Chiusura
Apertura
Riempimento minimo
Riempimento massimo
Primo utilizzo
Prima della cottura
Durante la cottura
Termine della cottura

TEMPI DI COTTURA 4

PULIZIA 5
Pulizia della pentola a pressione
Pulizia della valvola di esercizio
Pulizia della valvola di sicurezza

MANUTENZIONE 6
Conservazione
Raccomandazioni per prolungare la durata

SISTEMI DI SICUREZZA 7

DOMANDE FREQUENTI 8

GARANZIA 9

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 35 07/07/14 14:39

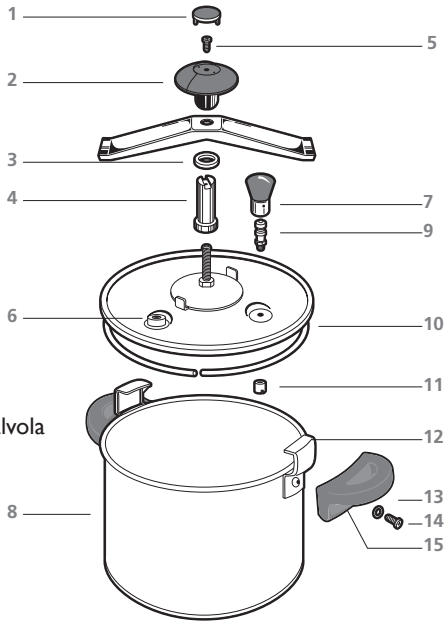
I

NORME DI SICUREZZA

1. LEGGERE PRIMA DI QUALSIASI UTILIZZO DELLA PENTOLA A PRESSIONE. CONSERVI QUESTE ISTRUZIONI.
2. Le norme di sicurezza devono essere sempre rispettate durante l'utilizzo della pentola a pressione.
3. Non lasciare la pentola a pressione alla portata di bambini durante l'utilizzo.
4. Non toccare le superfici calde. Utilizzare gli appositi manici.
5. Assicurarsi che i manici siano fissati e montati correttamente.
6. Fare attenzione durante il trasporto della pentola a pressione piena di liquido caldo.
7. Non situare la pentola a pressione in forno caldo.
8. Non utilizzare mai la pentola a pressione per un uso diverso a quello specifico a cui è destinata. Questo utensile cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può provocare bruciature. Si assicuri che la pentola a pressione sia ben chiusa prima di utilizzarla. Per ulteriori informazioni sull'utilizzo, consulti le istruzioni.
9. Non riempia la pentola a pressione per più dei 2/3. Quando cucina ingredienti il cui volume aumenta durante la cottura, come il riso o i legumi, non riempia la pentola a pressione per più di 1/2 della sua capacità totale.
10. Non prepari alimenti come composta di mele, mirtilli, orzo, avena o altri cereali, piselli, pasta, maccheroni, rabarbaro o spaghetti. Questi alimenti tendono a produrre schiuma e bolle che possono intasare la valvola di sicurezza.
11. Dopo la cottura delle carni con pelle superficiale (ad es.: lingua di manzo) che può gonfiarsi per l'effetto della pressione, non forare la carne quando la pelle sembra gonfia, è possibile bruciarsi con il liquido caldo.
12. In caso di alimenti pastosi, la pentola a pressione deve essere mossa leggermente prima di aprire il coperchio affinché tali alimenti non schizzino all'esterno.
13. Verifichi sempre che le valvole di sicurezza non siano intasate prima dell'utilizzo. Consulti le istruzioni per l'uso.
14. È importante che la pentola a pressione sia chiusa in modo corretto prima di utilizzarla.
15. Non utilizzare la pentola a pressione per cucinare solo con olio.
16. Non utilizzare mai l'apparecchio senza aggiungere acqua, si danneggerebbe seriamente.
17. Quando si raggiunge la pressione di cottura normale, diminuire la temperatura; in questo modo si impedirà che si perda il vapore che ha creato il liquido. Controlli la pentola a pressione durante la cottura.
18. Apra la pentola a pressione solo quando non resta nessuna pressione al suo interno. Non ne forzi mai l'apertura. Consulti le istruzioni per l'uso.
19. Non modifichi nessuno dei pezzi originali della pentola a pressione, in modo particolare gli elementi di sicurezza, se non per quanto indicato nelle istruzioni specificate nel presente manuale, altrimenti gli elementi di sicurezza potrebbero perdere la loro efficacia. Se uno o diversi pezzi non corrispondono con la descrizione indicata in queste istruzioni, si rivolga ad un tecnico affinché possa verificarli.
20. Utilizzi solo i pezzi del fabbricante relativi al modello corrispondente. In modo particolare, utilizzi una pentola e un coperchio dello stesso fabbricante e compatibili tra loro.
21. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita da personale autorizzato dei servizi di assistenza postvendita

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 36 07/07/14 14:39

Schema



1. Tappo pomolo
2. Pomolo
3. Cuscinetto
4. Vite di sollevamento
5. Vite di fissaggio del pomolo
6. Valvola di sicurezza
7. Valvola girevole di esercizio
8. Recipiente
9. Dispositivo di centraggio della valvola
10. Guarnizione del coperchio
11. Vite della valvola
12. Fissaggio
13. Rondella della vite
14. Vite di fissaggio del manico
15. Manico

Caratteristiche

Diametro del fondo della pentola:

CAPACITÀ	DIAMETRO	Referimento STAR	NEW STAR
4,5 L	22 cm	*183991*	*185501*
6 L	22 cm	*183992*	*185502*
8 L	24 cm	*183993*	*185503*
11 L	24 cm	*183994*	*185504*

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 37 07/07/14 14:39

FONTI DI CALORE COMPATIBILI:

INDUCTION

I MODELLI DI PENTOLA A PRESSIONE STAR DI BRA SONO COMPATIBILI CON TUTTE LE FONTI DI CALORE, COMPRESA L'INDUZIONE.

- Sulle piastre elettriche, si raccomanda l'uso di un fornello di diametro uguale o inferiore a quello del fondo esterno della pentola.
- Su piastre di vetroceramica, si raccomanda di verificare che il fondo esterno della pentola sia pulito e totalmente privo di residui.
- Sui fornelli a gas, si raccomanda che la fiamma non fuoriesca mai dal diametro del fondo della pentola.
- Su piastre a induzione, si raccomanda l'uso di un fornello di diametro uguale o leggermente inferiore (che copra almeno un 70%) al fondo esterno della pentola.

PEZZI DI RICAMBIO BRA DISPONIBILI PRESSO I SERVIZI DI ASSISTENZA TECNICA:

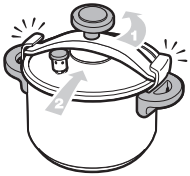
DESCRIZIONE	RIFERIMENTO
POMELLO PONTE DI CHIUSURA	*99.07.29*
VALVOLA DI ESERCIZIO	*99.07.30*
MANICO LATERALE CON VITE	*99.07.31*
GUARNIZIONE DI TENUTA PER PENTOLE DA 4 / 6 LITRI	*99.01.46*
GUARNIZIONE DI TENUTA PER PENTOLE DA 8 / 11 LITRI	*99.01.47*
CESTELLO PER VAPORE IN ACCIAIO 22CM	*185209*

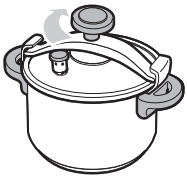
Per la sostituzione di pezzi diversi da quelli qui indicati o per riparazioni, mettersi in contatto con il servizio di assistenza postvendita di BRA.
Utilizzare solo i pezzi del fabbricante relativi al modello corrispondente.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 38 07/07/14 14:39

Chiusura

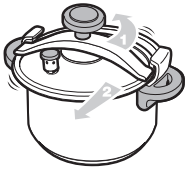
- Girare il pomolo verso sinistra per abbassare il ponte.
- Far scivolare il coperchio orizzontalmente e collocarlo sul bordo della pentola assicurandosi che il corpo e il coperchio coincidano e si incastrino perfettamente uno sull'altro.
- Girare il pomolo verso destra fino a quando il ponte della pentola non è a contatto con i dispositivi di fissaggio della stessa.
- Per assicurare una chiusura e una tenuta corrette della pentola, girare nuovamente il pomolo (due giri completi).





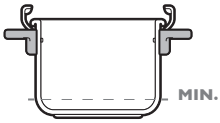
Apertura

- Girare il pomolo verso sinistra fino ad abbassare completamente il ponte.
- Sollevare leggermente il coperchio e farlo scivolare orizzontalmente verso l'esterno.



Riempimento minimo

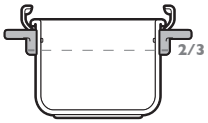
- Riempire sempre la pentola con una quantità minima equivalente a 25 cl (2 bicchieri d'acqua).

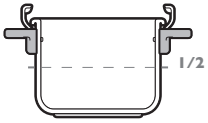


Riempimento massimo

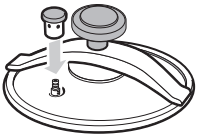
- NON riempire mai il corpo della pentola per più di 2/3 della sua altezza.
- Nel caso in cui si debbano cucinare alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, i legumi disidratati o le composte, non riempire mai il corpo della pentola per più della metà della sua altezza.

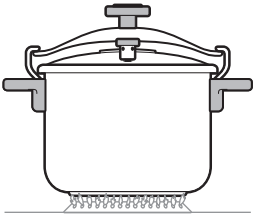
Se dovesse succedere che la pentola si è riscaldata senza liquido all'interno, mettersi in contatto con il servizio di assistenza postvendita di BRA affinché ne eseguano un controllo.

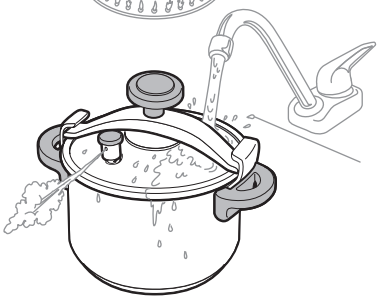




9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 39 07/07/14 14:39







Primo utilizzo

- Situare la valvola di esercizio sul dispositivo di centraggio della valvola e spingerla fino in fondo.
- Riempire il corpo della pentola con acqua fino ai 2/3 della sua altezza.
- Chiudere la pentola (vedi pagina precedente: **Chiusura**).
- Situare la pentola a pressione sulla fonte di calore al livello massimo.
- Non appena comincia a fuoriuscire vapore dalla valvola di esercizio ridurre la fonte di calore al livello minimo e cronometrare 20 minuti.
- Una volta trascorsi i 20 minuti, spegnere completamente la fonte di calore.
- Per depressurizzare la pentola a pressione, collocarla sotto un getto di acqua fredda.
- Quando non fuoriesce più vapore dalla valvola di esercizio, toglierla con un panno umido e aprire la pentola.
- Sciacquare e asciugare il coperchio e il corpo della pentola.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 40 07/07/14 14:39

Prima della cottura

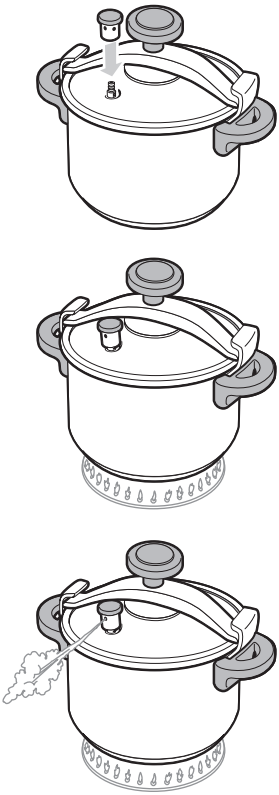
- Prima di ogni utilizzo, verificare che il dispositivo di centraggio della valvola di esercizio non sia ostruito.
- Situare la valvola di esercizio alla sua posizione.
- Situare la pentola a pressione sulla fonte di calore al livello massimo.
- Quando la valvola di esercizio comincia a girare in modo regolare e continuo lasciando fuoriuscire un po' di vapore, significa che la cottura è cominciata.

SE NON FUORIESCE VAPORE DALLA VALVOLA DI ESERCIZIO E QUESTA NON EMETTE NESSUN SUONO DURANTE LA COTTURA:

- La pressione non è aumentata. Questo è normale durante i primi minuti di cottura..

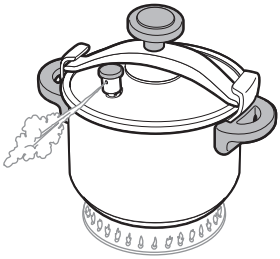
SE CIÒ PERSISTE, VERIFICARE che:

- La fonte di calore sia sufficientemente forte.
- Se non è così, aumentarla.
- La quantità di liquido presente nel corpo della pentola sia sufficiente.
- La valvola di esercizio sia situata in modo corretto, pulita e priva di residui.
- La pentola a pressione sia chiusa correttamente.
- La guarnizione o i bordi della pentola non siano deteriorati.



9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 41 07/07/14 14:39

Durante la cottura



- Quando la valvola di esercizio comincia a girare in modo regolare e continuo lasciando fuoriuscire un po' di vapore, ridurre la fonte di calore.

Assicurarsi che non ci siano bambini vicino alla pentola a pressione.

- Cronometrare i tempi di cottura utilizzando la tabella "TEMPI DI COTTURA" inclusa in questo manuale di istruzioni.

Una leggera fuoriuscita di vapore dalla valvola di esercizio durante l'utilizzo della pentola in fase di cottura si considera normale.

- Durante la cottura a pressione, verificare che fuoriesca un po' di vapore regolarmente dalla valvola di esercizio. Se ciò non accade è possibile aumentare leggermente la fonte di calore, se si verifica il contrario, ovvero fuoriesce una quantità eccessiva di vapore, diminuire la fonte di calore.
- Una volta trascorso il tempo di cottura, spegnere la fonte di calore.

SE UNO DEI SISTEMI DI SICUREZZA ENTRA IN FUNZIONAMENTO:
- Spegnere immediatamente la fonte di calore.
- Far raffreddare la pentola a pressione.
- Verificare la valvola di esercizio e il dispositivo di centraggio della valvola (per sicurezza eseguire il procedimento di depressurizzazione della pentola prima di effettuare le verifiche).

SE IL VAPORE FUORIESCE DAI BORDI DEL COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE, CONTROLLARE:
- La chiusura della pentola e, se necessario, assicurarne meglio la chiusura.
- Il buono stato della guarnizione di tenuta e, se necessario, sostituirla.
- Il corretto posizionamento della guarnizione di tenuta sul coperchio della pentola a pressione.
- La pulizia del coperchio, della valvola di sicurezza e della valvola di esercizio.
- Lo stato corretto del bordo del corpo della pentola.

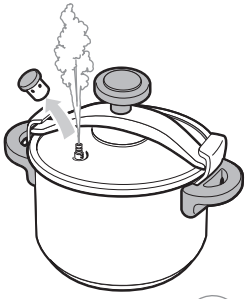
9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 42 07/07/14 14:39

Termine della cottura

- Per far fuoriuscire il vapore dall'interno della pentola, dopo aver spento la fonte di calore, è possibile eseguire quanto segue:

1. Una decompressione lenta: con l'aiuto di un panno umido sollevare leggermente fino alla prima tacca del dispositivo di centraggio della valvola per far fuoriuscire progressivamente il vapore. Se si desidera far fuoriuscire il vapore più rapidamente dall'interno della pentola, togliere completamente la valvola di esercizio. In questo caso, raccomandiamo di farlo almeno 5 minuti dopo aver spento la fonte di calore e sempre con l'aiuto di un panno umido.

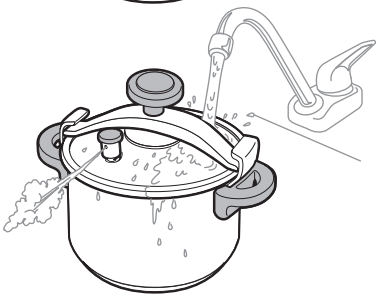
Fare speciale attenzione durante la fuoriuscita del vapore.

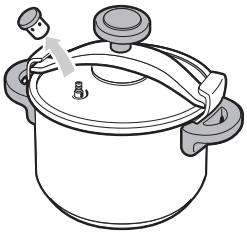


2. Una decompressione rapida: situare sotto un getto di acqua fredda.

- Quando non fuoriesce più vapore dalla valvola di esercizio significa che non c'è più pressione all'interno della pentola.
- Togliere la valvola di esercizio.
- Aprire la pentola.

Per spostare la pentola a pressione utilizzare i manici.





SE NON SI RIESCE AD APRIRE IL COPERCHIO DELLA PENTOLA

- Depressurizzare la pentola e togliere valvola di esercizio.
- Assicurarsi che non resti pressione all'interno.

Se necessario, riscaldare per qualche secondo la pentola senza la valvola di esercizio.

SE GLI ALIMENTI NON SI SONO COTTI O SI SONO BRUCIATI, CONTROLLARE:

- Il tempo utilizzato per la cottura.
- La potenza della fonte di calore.
- La corretta collocazione della valvola di esercizio.
- La quantità di acqua utilizzata.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 43 07/07/14 14:39

4 TEMPI DI COTTURA

CARNI

Manzo-Mucca

Arrosto	35 min.
Stufato	25 "
Bollito	30 "

Maiale

Arrosto	25 min.
Costate	15 "
Lingua	25 "
Lonza	30 "

Agnello

Arrosto	30 min.
Costate	15 "
Bollito	15 "
Zampe	25 "

Vitello

Arrosto	20 min.
Costolette	15 "
Bollito	20 "
Fegato	12 "

VOLATILI E SELVAGGINA

Coniglio	20 min.
Fagiano	15 "
Lepre	35 "
Anatra	25 "
Tacchino	40 "
Pernice	20 "
Piccione	15 "
Pollo	20 "

VERDURE

Carciofi	10 min.
Zucca	12 min.
Cipolle	8 "
Cavolfiore	10 "
Cavoletti di Bruxelles	8 "
Asparagi	10 "
Spinaci	4 "
Piselli	10 "
Fave fresche	10 "
Fagiolini	10 "
Rape	12 "
Patate	10 "
Barbabietola	30 "
Cavolo	10 "
Pomodori	8 "
Carote	12 "

FRUTTA

Fresca

Albicocche	2 min.
Ciliege	2 "
Mele	6 "
Pesche	8 "
Pere	10 "

Secca

Albicocche	8 min.
Prugna	10 "
Fichi	30 "
Uva passa	8 "

PESCE

Vongole	4 min.
Anguille	10 "
Tonno	10 "
Calamari	12 min.
Congro	10 "
Aragosta	12 "
Gamberi	10 "
Sogliola	6 "
Cozze	4 "
Merluzzo	8 "

LEGUMI SECCHI

Riso	8 min.
Ceci	35 "
Piselli	25 "
Fagioli	40 "
Lenticchie	30 "

CONSERVE

Di frutta

Albicocche	10 min.
Ciliege	10 "
Prugne	10 "
Lamponi	5 "
Ribes	5 "
Mele	10 "
Pesche	10 "
Pere	10 "

Di verdure	Precot.	Cottura
Asparagi	4 min.	25 min.
Piselli	4 "	35 "
Fagioli	4 "	35 "
Barbabietola	20 "	35 "
Funghi	4 "	25 "
Carote	10 "	25 "

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 44 07/07/14 14:39

Pulizia della pentola a pressione

Evitare di lasciare alimenti all'interno della pentola per lunghi periodi di tempo.

NON utilizzare mai candeggina o prodotti che contengono composti cloridrici.

- Dopo ogni uso, pulire la pentola con acqua tiepida e un detergente leggero.
- Per lavare l'interno del corpo della pentola è possibile utilizzare un detergente leggero e una spugna normale dal lato duro.
- Per lavare l'esterno del corpo della pentola è possibile utilizzare un detergente leggero e una spugna normale dal lato morbido.
- Per pulire il coperchio della pentola è possibile utilizzare un detergente leggero e una spugna normale dal lato morbido.
- Può pulire il corpo della pentola a pressione a mano o in lavastoviglie.

NON lasciare il coperchio della pentola a pressione immerso in acqua.
NON lavare il coperchio della pentola a pressione in lavastoviglie

Pulizia della valvola di esercizio

- Pulire la valvola di esercizio sotto l'acqua.
- Pulire il dispositivo di centraggio della valvola di esercizio con un getto abbondante e forte di acqua, utilizzando un ago.

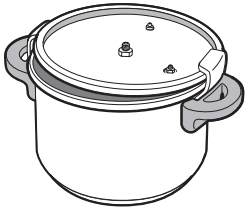
Pulizia della valvola di sicurezza

- Pulire la base della valvola di sicurezza all'interno del coperchio della pentola.
- Verificarne il funzionamento corretto spingendo leggermente il pezzo centrale rosso e controllando che rientri senza difficoltà.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 45 07/07/14 14:39

6 MANUTENZIONE

Conservazione della pentola



- Situare il coperchio della pentola al contrario sul corpo della stessa.

Raccomandazioni per prolungare la durata

- Si deve evitare di lasciare nella pentola alimenti già cotti, perché tendono ad attaccarsi. In tal caso sarà necessario strofinare per un tempo maggiore, avremo bisogno di una quantità superiore di prodotti chimici (detergente) ed è possibile graffiare e rovinare la pentola a pressione.
- Le macchie di calcare possono essere evitate se si asciuga la pentola a pressione con un panno asciutto invece di lasciarla asciugare da sola. In questo modo eviteremo anche le macchie che lasciano cloro e altre sostanze presenti nell'acqua.
- Se dovesse essere presente qualche macchia di calcare problematica sul corpo della pentola è possibile passare un panno imbevuto di aceto caldo. Poi può essere lavata normalmente ed asciugata con un panno.
- Se ha perso la lucidità si può strofinare il corpo della pentola con un panno inumidito in alcool.

Sostituzione della guarnizione di tenuta

- Scegliere sempre una guarnizione corrispondente al proprio modello di pentola a pressione.
- Immergerla in acqua e sapone, sciacquarla e collocarla poco a poco esercitando pressione con le dita fino a quando non è totalmente incastrata nello spazio apposito all'interno del coperchio.
- Non tagliare mai la guarnizione di tenuta.

Far verificare la pentola a pressione da un servizio tecnico BRA autorizzato dopo 10 anni di utilizzo..

Nel caso in cui si sia bruciato un alimento all'interno della pentola a pressione:

- Dasciare in ammollo il corpo della pentola per un periodo di tempo prima di procedere alla sua pulizia.
- NON utilizzare mai candeggina o prodotti che contengano composti cloridrici.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 46 07/07/14 14:39

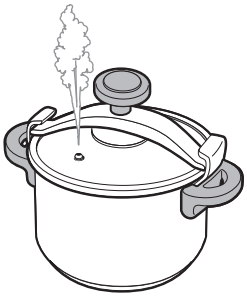
SISTEMI DI SICUREZZA

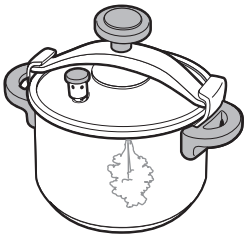
7

La pentola a pressione BRA STAR dispone di due sistemi di sicurezza contro la sovrapressione:

Durante il suo funzionamento, se il sistema di evacuazione di pressione resta intasato, possono azionarsi due sistemi di sicurezza:

1. Primo sistema di sicurezza: La valvola di sicurezza libera la pressione in eccesso presente all'interno della pentola.
2. Secondo sistema di sicurezza: Si produrrebbe l'uscita della pressione tra il corpo della pentola e il coperchio per una deformazione controllata dei ganci di fissaggio della pentola.





SE UNO DEI DUE SISTEMI DI SICUREZZA ENTRA IN FUNZIONAMENTO:

Spegnere la fonte di calore.

- Lasciar raffreddare la pentola.
- Verificare il dispositivo di centraggio della valvola, la valvola di esercizio e la valvola di sicurezza.

PER RIPARAZIONI E RICAMBI:

CENTRO SERVIZI TECNICI	Telf. +39 030 89351 Fax. +39 030 8935250
PINTI INOX S.p.A.	info@pintinox.it
Via Antonini, 87	**25068 SARREZO (BS) (Italia)**

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 47 07/07/14 14:39

8 DOMANDE FREQUENTI

Cosa fare se non si riesce ad aprire il coperchio?
- Depressurizzare la pentola e togliere valvola di esercizio.
- Assicurarsi che non resti pressione all'interno.
- Se necessario, riscaldare per qualche secondo la pentola senza la valvola di esercizio.

Cosa fare se la pentola è stata utilizzata senza liquido al suo interno?
- Mettersi in contatto con il servizio assistenza postvendita BRA per la sua verifica.

Cosa fare se non fuoriesce per niente vapore dalla valvola di esercizio e la pentola non emette nessun suono di fuoriuscita di vapore?
- La pressione non è aumentata. Questo è normale durante i primi minuti di cottura.

SE QUESTA SITUAZIONE PERSISTE, VERIFICARE CHE:
- La fonte di calore sia sufficientemente forte. Se non è così, aumentarla.
- La quantità di liquido presente nel corpo della pentola sia sufficiente.
- La valvola di esercizio sia situata in modo corretto, pulita e priva di residui.
- La pentola a pressione sia chiusa correttamente.
- La guarnizione o i bordi della pentola non siano deteriorati.

Cosa fare se la valvola di sicurezza entra in funzionamento?
- Spegnere la fonte di calore.
- Lasciar raffreddare la pentola.
- Verificare il dispositivo di centraggio della valvola, la valvola di esercizio e la valvola di sicurezza.

Cosa fare se fuoriesce vapore tra il coperchio e il corpo della pentola?
- Verificare la chiusura della pentola e, se necessario, assicurarne meglio la chiusura.
- Verificare il buono stato della guarnizione di tenuta e, se necessario, sostituirla.
- Verificare il corretto posizionamento della guarnizione di tenuta sul coperchio della pentola a pressione.
- Verificare la pulizia del coperchio, della valvola di sicurezza e della valvola di esercizio.
- Verificare lo stato corretto del bordo del corpo della pentola.

Cosa fare se gli alimenti non si sono cotti o si sono bruciati?
- Verificare il tempo utilizzato per la cottura.
- Verificare la potenza della fonte di calore.
- Verificare la corretta collocazione della valvola di esercizio.
- Verificare la quantità di acqua utilizzata.

Come si pulisce la pentola a pressione se si sono bruciati alimenti al suo interno?
- Lasciare in ammollo il corpo della pentola per un periodo di tempo prima di procedere alla sua pulizia.
- NON utilizzare mai candeggina o prodotti che contengano composti cloridrici.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 48 07/07/14 14:39

GARANZIA 9

Il termine della presente garanzia è di due anni a partire dalla data di acquisto del prodotto, e copre i possibili difetti di fabbricazione, mentre non copre quelli derivanti da un cattivo uso del prodotto, da un uso inadeguato o i danni causati da urti. Per rendere effettiva la presente garanzia, il consumatore dovrà rivolgersi sempre allo stabilimento presso il quale ha comprato il prodotto, portando con sé la ricevuta di acquisto. Solo nel caso in cui quanto detto sopra sia impossibile o eccessivamente costoso, il consumatore potrà rivolgersi al fabbricante per reclamare la riparazione o la sostituzione del prodotto, inviandolo per posta ordinaria a:
ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAÑA).
I prodotti difettosi coperti dalla presente garanzia saranno ricevuti, riparati e/o sostituiti e restituiti all'acquirente senza alcun costo.
Questa garanzia non influisce sui diritti di cui dispone il consumatore secondo quanto previsto dal RDL 1/2007, Legge Generale per la difesa di consumatori e utenti.
La presente sarà interpretata in base alle leggi spagnole e saranno competenti per eventuali dispute i tribunali spagnoli.
* Nel caso in cui il prodotto sia stato acquistato in Italia o in Germania, per rendere effettiva la presente garanzia, il consumatore dovrà rivolgersi sempre allo stabilimento presso il quale ha comprato il prodotto, portando con sé la ricevuta di acquisto. Solo nel caso in cui quanto detto sopra sia impossibile o eccessivamente costoso, il consumatore potrà rivolgersi al fabbricante per reclamare la riparazione o la sostituzione del prodotto, inviandolo per posta ordinaria a:
ITALIA: PINTI INOX S.p.A. Via Antonini, 87 25068 Sarezzo (BS) Italia
GERMANIA: PINTI INOX GMBH Deutschland, Römerstraße 91 73066 Uhingen, Deutschland.

** Nel caso in cui il prodotto sia stato acquistato in un paese diverso da Spagna, Italia o in Germania, per rendere effettiva la presente garanzia, il consumatore dovrà rivolgersi sempre allo stabilimento presso il quale ha comprato il prodotto, portando con sé la ricevuta di acquisto. Solo nel caso in cui quanto specificato qui sopra risulti impossibile o eccessivamente costoso, il consumatore potrà rivolgersi all'importatore che detto stabilimento gli indichi.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 49 07/07/14 14:39

Autocuiseur
STAR – NEW STAR

MODE D'EMPLOI
FRANÇAIS

Pression de fonctionnement
60 kPa

Pression maximale admissible
100 kPa

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 50 07/07/14 14:39

INDEX

RÈGLES DE SÉCURITÉ 1

DESCRIPTION 2
Schéma
Caractéristiques

UTILISATION 3
Fermeture
Ouverture
Remplissage minimum
Remplissage maximum
Première utilisation
Avant la cuisson
Pendant la cuisson
Fin de la cuisson

DURÉES DE CUISSON 4

NETTOYAGE 5
Nettoyage de l'autocuiseur
Nettoyage de la soupape de dépressurisation
Nettoyage de la soupape de sécurité

ENTRETIEN 6
Rangement
Recommandations pour prolonger sa durée

SYSTÈMES DE SÉCURITÉ 7

QUESTIONS FRÉQUENTES 8

GARANTIE 9

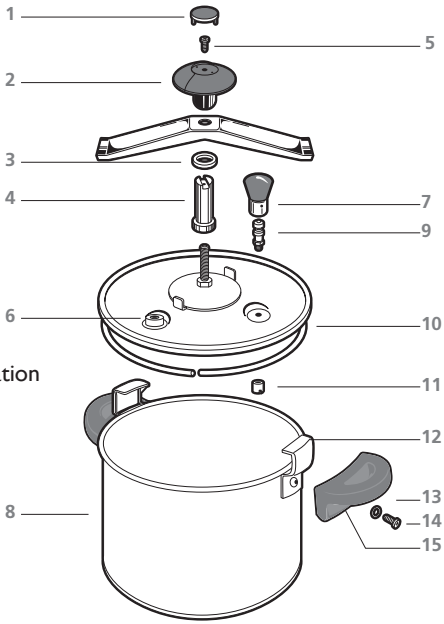
9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 51 07/07/14 14:39

RÈGLES DE SÉCURITÉ

1. LISEZ CECI AVANT TOUTE UTILISATION DE L'AUTOCUISEUR. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.
2. Les règles de sécurité doivent toujours être respectées pendant l'utilisation de l'autocuiseur.
3. Ne laissez pas les enfants s'approcher pendant l'utilisation de l'autocuiseur.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la anse et le manche.
5. Assurez-vous que les anses soient bien fixées et mises correctement.
6. Faites attention quand vous transportez l'autocuiseur plein de liquide chaud.
7. Ne mettez pas l'autocuiseur dans un four chaud.
8. N'utilisez jamais l'autocuiseur autrement que pour l'usage auquel il est destiné. Cet ustensile permet de cuire sous pression. Une utilisation inadéquate peut provoquer des brûlures. Veillez à ce que l'autocuiseur soit bien fermé avant de l'utiliser. Pour de plus amples informations sur son utilisation, veuillez consulter les instructions.
9. Ne remplissez pas l'autocuiseur à plus des deux tiers (2/3). Quand vous cuisez des ingrédients dont le volume augmente pendant la cuisson, comme le riz ou les légumineuses, ne remplissez pas l'autocuiseur à plus du tiers (1/2) de sa capacité totale.
10. Ne préparez pas d'aliments tels que la compote de pommes, les airelles, l'orge, l'avoine ou autres céréales, les petits pois, les pâtes, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghetti. Ces aliments ont tendance à produire de la mousse et des bulles qui pourraient bloquer la soupape de sécurité.
11. Après avoir cuit de la viande couverte d'une peau superficielle (ex. la langue de bœuf) qui peut gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau semble gonflée: du liquide bouillant risque de vous brûler.
12. Pour les aliments pâteux, secouez légèrement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour que ces aliments n'éclaboussent pas à l'extérieur.
13. Vérifiez toujours que les soupapes de sécurité ne soient pas bouchées avant toute utilisation. Veuillez consulter le mode d'emploi.
14. Il est important que l'autocuiseur soit fermé correctement avant de l'utiliser.
15. N'utilisez pas l'autocuiseur pour ne cuire qu'avec de l'huile.
16. N'utilisez jamais cet appareil sans ajouter d'eau sous peine de l'endommager gravement.
17. Une fois la pression de cuisson normale atteinte, baissez la température: ceci empêchera de perdre la vapeur créée par le liquide. Surveillez l'autocuiseur pendant la cuisson.
18. N'ouvrez l'autocuiseur que lorsque la pression est complètement retombée à l'intérieur. Ne forcez jamais son ouverture. Veuillez consulter le mode d'emploi.
19. Ne modifiez aucune des pièces d'origine de l'autocuiseur, particulièrement les éléments de sécurité, au delà des instructions spécifiées dans ce manuel. Ceci pourraient altérer l'efficacité des éléments de sécurité. Si une ou plusieurs pièces ne correspondent pas à la description qui figure dans cette notice, adressez-vous à un technicien pour qu'il puisse les vérifier.
20. Utilisez uniquement les pièces du fabricant conformes au modèle correspondant. Plus particulièrement, utilisez une marmite et un couvercle produits par le même fabricant et que ce dernier a conçu pour être compatibles.
21. Toute réparation doit être effectuée par un technicien autorisé par les services d'après-vente.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 52 07/07/14 14:39

Schéma



1. Chapeau du volant
2. Volant
3. Coussinet
4. Écrou élévateur
5. Vis de fixation du volant
6. Soupape de sécurité
7. Soupape rotative de dépressurisation
8. Récipient
9. Centreur de soupape
10. Joint du couvercle
11. Écrou de soupape
12. Fixation de l'étrier
13. Rondelle de vis
14. Vis de fixation de la anse
15. Anse

Caractéristiques

Diamètre du fond de l'autocuiseur:

CAPACITÉ	DIAMÈTRE	Référence STAR	NEW STAR
4,5 L	22 cm	*183991*	*185501*
6 L	22 cm	*183992*	*185502*
8 L	24 cm	*183993*	*185503*
11 L	24 cm	*183994*	*185504*

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 53 07/07/14 14:39

SOURCES DE CHALEUR COMPATIBLES:

INDUCTION

LES MODÈLES D'AUTOCUISEUR STAR DE BRA SONT COMPATIBLES AVEC TOUTES LES SOURCES DE CHALEUR, Y COMPRIS PAR INDUCTION.

- Sur des plaques électriques, nous recommandons d'utiliser un foyer de diamètre inférieur ou égal à celui du fond extérieur de l'autocuiseur.
- Sur des plaques vitrocéramiques, nous recommandons de vérifier que le fond extérieur de l'autocuiseur soit propre et sans aucun résidu.
- Sur des plaques à gaz, nous recommandons que la flamme ne ressorte jamais du diamètre du fond de l'autocuiseur.
- Sur des plaques à induction, nous recommandons d'utiliser un foyer de diamètre légèrement inférieur (qui couvre au moins 70 % du fond) ou égal à celui du fond extérieur de l'autocuiseur.

PIÈCES DE RECHANGE BRA DISPONIBLES CHEZ LES SERVICES D'ASSISTANCE TECHNIQUE :

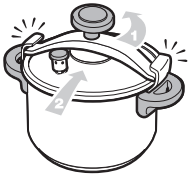
DESCRIPTION	RÉFÉRENCE
ÉTRIER DE FERMETURE	*99.07.29*
SOUPAPE DE DÉPRESSURISATION	*99.07.30*
ANSE LATÉRALE AVEC VIS	*99.07.31*
JOINT D'ÉTANCHÉITÉ POUR AUTOCUISEURS 4 / 6 LITRES	*99.01.46*
JOINT D'ÉTANCHÉITÉ POUR AUTOCUISEURS 8 / 11 LITRES	*99.01.47*
PANIER VAPEUR EN ACIER 22CM	*185209*

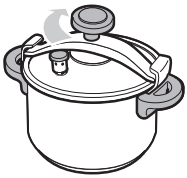
Pour le remplacement d'autres pièces que celles décrites ici ou pour des réparations, veuillez contacter le service après-ventes BRA.
Utilisez uniquement les pièces du fabricant conformes au modèle correspondant.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 54 07/07/14 14:39

Fermeture

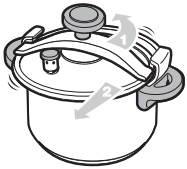
- Faites tourner la poignée vers la gauche pour faire descendre l'étrier.
- Faites glisser le couvercle horizontalement et placez-le sur le bord de l'autocuiseur en veillant à ce que le corps et le couvercle coïncident bien et s'emboîtent parfaitement l'un sur l'autre.
- Faites tourner la poignée vers la droite jusqu'à ce que l'étrier de l'autocuiseur vienne toucher les fixations de l'autocuiseur.
- Pour assurer la fermeture correcte et l'étanchéité de l'autocuiseur, tournez la poignée de nouveau (deux tours complets).





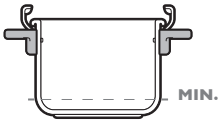
Ouverture

- Faites tourner la poignée vers la gauche jusqu'à ce que l'étrier soit complètement descendu.
- Levez légèrement le couvercle et faites-le glisser horizontalement vers l'extérieur.



Remplissage minimum

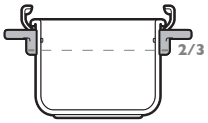
- Remplissez toujours l'autocuiseur de la quantité minimum équivalant à 25 cl (2 verres d'eau).

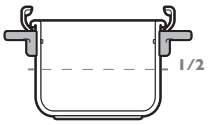


Remplissage maximum

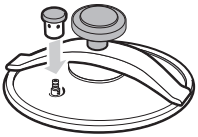
- NE remplissez JAMAIS le corps de l'autocuiseur à plus des deux tiers (2/3) de sa hauteur.
- • Si vous allez cuire des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses déshydratées ou les compotes, ne remplissez jamais le corps de l'autocuiseur à plus de la moitié de sa hauteur.

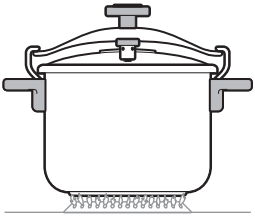
Si jamais l'autocuiseur avait été chauffé sans liquide à l'intérieur, veuillez contacter le service après-ventes BRA pour la faire vérifier.

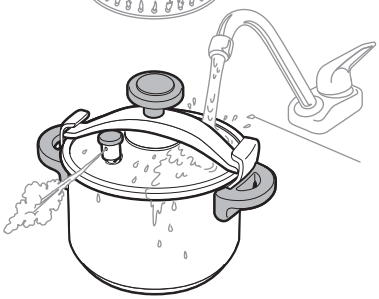




9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 55 07/07/14 14:39







Première utilisation

- Placez la soupape de dépressurisation sur le centreur de la soupape et poussez-la jusqu'au fond.
- Remplissez le corps de l'autocuiseur jusqu'aux deux tiers (2/3) de sa hauteur.
- Fermez l'autocuiseur (voir page précédente : **Fermeture**).
- Placez l'autocuiseur sur la source de chaleur au niveau maximum.
- Dès que de la vapeur commence à sortir de la soupape de dépressurisation, réduisez la source de chaleur au niveau minimum et comptez 20 minutes.
- Une fois les 20 minutes écoulées, éteignez complètement la source de chaleur.
- Pour dépressuriser l'autocuiseur, placez-le sous un jet d'eau froide.
- Dès que la vapeur ne sort plus de la soupape de dépressurisation, retirez la soupape à l'aide d'un torchon humide et ouvrez l'autocuiseur.
- Rincez et séchez le couvercle et le corps de l'autocuiseur

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 56 07/07/14 14:39

Avant la cuisson

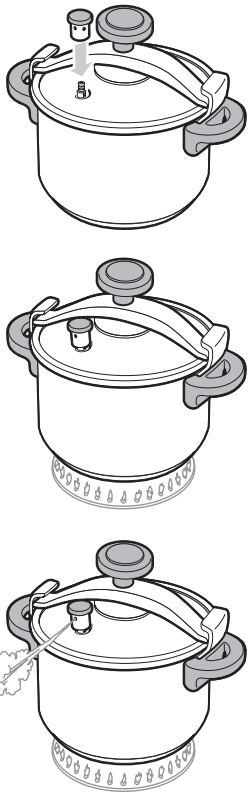
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le centreur de la soupape de dépressurisation ne soit pas bouché.
- Mettez la soupape de dépressurisation en place.
- Placez l'autocuiseur sur la source de chaleur au niveau maximum.
- Dès que la soupape de dépressurisation commence à tourner de manière régulière et continue en laissant s'échapper de la vapeur, la cuisson commence.

SI AUCUNE VAPEUR NE S'ÉCHAPPE DE LA SOUPAPE DE DÉPRESSURISATION ET QU'ELLE N'ÉMET AUCUN BRUIT PENDANT LA CUISSON:

- La pression n'a pas monté. Ceci est normal durant les premières minutes de la cuisson.

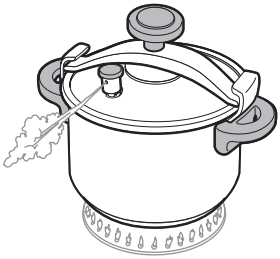
SI CECI PERSISTE, VÉRIFIEZ si:

- La source de chaleur est suffisamment forte.
- Si tel n'est pas le cas, augmentez-la.
- La quantité de liquide dans le corps de l'autocuiseur est suffisante.
- La soupape de dépressurisation est placée correctement, propre et sans résidus.
- L'autocuiseur est correctement fermé.
- Le joint d'étanchéité ou les bords de l'autocuiseur ne sont pas détériorés.



9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 57 07/07/14 14:39

Pendant la cuisson



- Dès que la soupape de dépressurisation commence à tourner de manière régulière et continue en laissant s'échapper de la vapeur, réduisez la source de chaleur.

Veillez à bien surveiller l'autocuiseur si des enfants se trouvent à proximité.

- Chronométrez les temps de cuisson en utilisant le tableau « TEMPS DE CUISSON » de ce mode d'emploi.

Une légère échappée de vapeur par la soupape de dépressurisation pendant l'utilisation de l'autocuiseur pendant la cuisson est considérée comme normale.

- Pendant la cuisson sous pression, vérifiez qu'un peu de vapeur sorte régulièrement par la soupape de dépressurisation. Si ceci ne se produit pas, vous pouvez augmenter légèrement la source de chaleur. Si, au contraire, une quantité excessive de vapeur ressort, diminuez la source de chaleur.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, éteignez la source de chaleur.

SI UN DES SYSTÈMES DE SÉCURITÉ SE MET EN MARCHE:

- Éteignez immédiatement la source de chaleur.
- Laissez l'autocuiseur se refroidir.
- Vérifiez la soupape de dépressurisation et le centreur de la soupape (par sécurité, effectuez le processus de dépressurisation de l'autocuiseur avant d'effectuer les vérifications).

SI LA VAPEUR S'ÉCHAPPE PAR LES BORDS DU COUVERCLE DE L'AUTOCUISEUR, VÉRIFIEZ:

- La fermeture de l'autocuiseur, et si nécessaire, assurez la fermeture le mieux possible.
- Le bon état du joint d'étanchéité, et si nécessaire, remplacez-le.
- Le bon positionnement du joint d'étanchéité dans le couvercle de l'autocuiseur.
- La propreté du couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de dépressurisation.
- Le bon état du bord du corps de l'autocuiseur.

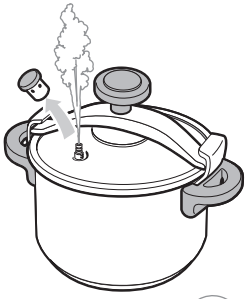
9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 58 07/07/14 14:39

Fin de la cuisson

- Pour libérer la vapeur de l'intérieur de l'autocuiseur, une fois la source de chaleur éteinte, vous pouvez:

1. Une décompression lente : À l'aide d'un torchon humide, soulevez légèrement jusqu'au premier cran du centreur de la soupape pour libérer la vapeur progressivement. Si vous souhaitez libérer la vapeur plus rapidement de l'intérieur de l'autocuiseur, retirez complètement la soupape de dépressurisation. Dans ce cas, nous vous recommandons que vous le fassiez au moins 5 minutes après avoir éteint la source de chaleur et toujours à l'aide d'un torchon humide.

Faites très attention à la sortie de vapeur.



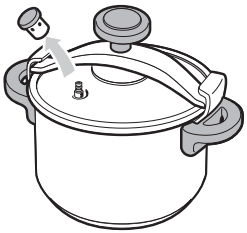
2. Une décompression rapide : Placez sous un jet d'eau froide.

- Une fois qu'il ne sort plus de vapeur par la soupape de dépressurisation, ceci signifie qu'il n'y a plus de pression à l'intérieur de l'autocuiseur.
- Retirez la soupape de dépressurisation.
- Ouvrez l'autocuiseur.

Pour déplacer l'autocuiseur, utilisez les anses..

SI VOUS NE PARVENEZ PAS À OUVRIR LE COUVERCLE DE L'AUTOCUISEUR

- Dépressurisez l'autocuiseur et retirez la soupape de dépressurisation.
- Vérifiez qu'il ne reste aucune pression à l'intérieur.
- Si nécessaire, chauffez l'autocuiseur quelques instants sans mettre la soupape de dépressurisation.



SI LES ALIMENTS NE SONT PAS CUITS OU ONT BRÛLÉ, VÉRIFIEZ:

- Le temps de cuisson suivi.
- La puissance de la source de chaleur.
- Le placement correct de la soupape de dépressurisation.
- La quantité d'eau utilisée.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 59 07/07/14 14:39

4 TEMPS DE CUISSON

VIANDES

Bœuf-Vache	
Rôti	35 min.
Pot-au-feu	25 "
Ragoût	30 "
Porc	
Rôti	25 min.
Côtelettes	15 "
Langue	25 "
Filet	30 "
Mouton	
Rôti	30 min.
Côtelettes	15 "
Ragoût	15 "
Pâtes	25 "
Veau	
Rôti	20 min.
Côtelettes	15 "
Ragoût	20 "
Foie	12 "

VOLAILLE ET GIBIER

Lapin	20 min.
Faisan	15 "
Lièvre	35 "
Canard	25 "
Dinde	40 "
Perdrix	20 "
Pigeon	15 "
Poulet	20 "

LÉGUMES

Artichauts	10 min.
Citrouille	12 min.
Oignons	8 "
Chou fleur	10 "
Choux de Bruxelles	8 "
Asperges	10 "
Épinards	4 "
Petits pois	10 "
Fèves tendres	10 "
Haricotsverts	10 "
Navets	12 "
Pommes de tere	10 "
Betterave	30 "
Chou	10 "
Tomates	8 "
Carottes	12 "

FRUITS

Frais	
Abricots	2 min
Cerises	2 "
Pommes	6 "
Pêches	8 "
Poires	10 "
Secs	
Abricots	8 min
Prunes	10 "
Figues	30 "
Raisins secs	8 "

POISSONS

Clovisses	4 min
Anguilles	10 "
Thon	10 "
Calamars	12 min.
Congre	10 "
Langouste	12 "
Crevettes	10 "
Sole	6 "
Moules	4 "
Colin	8 "

LÉGUMES SECS

Riz	8 min.
Pois chiches	35 "
Petits pois	25 "
Haricots	40 "
Lentilles	30 "

CONSERVES

De fruits	
Abricots	10 min.
Cerises	10 "
Prunes	10 "
Framboises	5 "
Groseilles	5 "
Pommes	10 "
Pêches	10 "
Poires	10 "

De légumes	*Précuis*	*Cuisson*
Asperges	4 min.	25 min.
Petits pois	4 "	35 "
Haricots	4 "	35 "
Betterave	20 "	35 "
Champignons	4 "	25 "
Carottes	10 "	25 "

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 60 07/07/14 14:39

Nettoyage de l'autocuiseur

Évitez de laisser des aliments trop longtemps à l'intérieur de l'autocuiseur.

N'utilisez JAMAIS d'eau de javel ni de produits contenant des composés chlorhydriques.

- Après chaque utilisation, lavez l'autocuiseur avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Pour laver l'intérieur du corps de l'autocuiseur, vous pouvez utiliser un détergent doux et une éponge courante de son côté rugueux.
- Pour laver l'extérieur du corps de l'autocuiseur, vous pouvez utiliser un détergent doux et une éponge courante de son côté doux.
- Pour laver le couvercle de l'autocuiseur, vous pouvez utiliser un détergent doux et une éponge courante de son côté doux.
- Vous pouvez laver le corps de l'autocuiseur à la main ou dans le lave-vaisselle.

NE laissez PAS le couvercle de l'autocuiseur à tremper.
NE lavez PAS le couvercle de l'autocuiseur dans le lave-vaisselle.

Nettoyage de la soupape de dépressurisation

- Lavez la soupape de dépressurisation sous l'eau.
- Lavez le centreur de la soupape de dépressurisation sous un jet d'eau fort et abondant et à l'aide d'une aiguille.

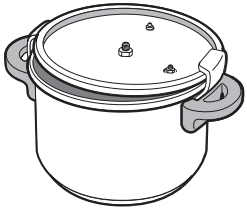
Nettoyage de la soupape de sécurité

- Lavez la base de la soupape de sécurité à l'intérieur du couvercle de l'autocuiseur.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur la pièce centrale rouge, en vérifiant que celle-ci s'enfonce bien sans difficulté.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 61 07/07/14 14:39

6 ENTRETIEN

Rangement de l'autocuiseur



- Retournez le couvercle de l'autocuiseur et placez-le au dessus du corps de l'autocuiseur.

Recommandations pour prolonger sa durée

- Il faut éviter de laisser longtemps les aliments déjà cuisinés dans l'autocuiseur, car ils ont tendance à coller. Ceci donnera plus de travail plus tard pour frotter, il faudra plus de produits chimiques (plus de détergent) et notre autocuiseur pourrait finir rayé ou abîmé.
- Les taches de calcaire peuvent être évitées si vous séchez l'autocuiseur avec un torchon sec au lieu de le laisser sécher seul. Vous éviterez ainsi également les taches laissées par le chlore et autres substances présentes dans l'eau.
- Si vous rencontrez une tache de calcaire particulièrement problématique sur le corps de l'autocuiseur, passez une lavette imbibée de vinaigre chaud dessus. Ensuite, lavez-le normalement et séchez-le avec un torchon.
- S'il a perdu de son brillant, vous pouvez frotter le corps de l'autocuiseur avec une lavette imbibée d'alcool.

Remplacement du joint d'étanchéité

- Choisissez toujours un joint correspondant à votre modèle d'autocuiseur.
- Submergez-le dans de l'eau savonneuse, rincez et placez-le en faisant petit à petit pression avec les doigts jusqu'à ce qu'il soit complètement emboîté dans la rainure prévue à cet effet à l'intérieur du couvercle.
- Ne coupez jamais le joint d'étanchéité.

Faites vérifier votre autocuiseur par un service technique BRA agréé si celle-ci a plus de dix ans.

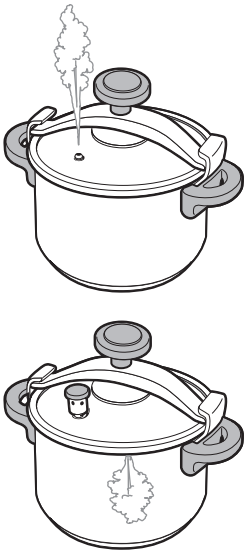
Si un aliment a brulé à l'intérieur de l'autocuiseur :

- Laissez le corps de l'autocuiseur à tremper un certain temps avant de le laver.
- N'utilisez JAMAIS de javel ni de produits contenant des composés chlorhydriques.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 62 07/07/14 14:39

SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

7



L'autocuiseur BRA STAR dispose de deux systèmes de sécurité en cas de surpression:

Pendant son fonctionnement, si le système d'évacuation de la pression se bouche, deux systèmes de sécurité peuvent se mettre en marche:

1. Premier système de sécurité : La soupape de sécurité libère la pression superflue à l'intérieur de l'autocuiseur
2. Deuxième système de sécurité : La sortie de pression se produira entre le corps de l'autocuiseur et le couvercle suite à une déformation contrôlée des fixations de l'étrier de l'autocuiseur.

SI UN DES DEUX SYSTÈMES DE SÉCURITÉ S'ACTIVE:

Éteignez la source de chaleur.

- Laissez l'autocuiseur refroidir.
- Vérifiez le centreur de la soupape, la soupape de dépressurisation et la soupape de sécurité.

POUR LES RÉPARATIONS ET LES PIÈCES DE RECHANGE:

Isogona, SL
Basters, 4

Telf. +34 977 608 810
Fax. +34 977 608 922
export@braisogona.com

43800 VALLS
(Tarragona)

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 63 07/07/14 14:39

8 QUESTIONS FRÉQUENTES

Que faire si je ne parviens pas à ouvrir le couvercle ?
- Dépressurisez l'autocuiseur et retirez la soupape de dépressurisation.
- Vérifiez qu'il ne reste aucune pression à l'intérieur.
- Si nécessaire, chauffez l'autocuiseur quelques instants sans mettre la soupape de dépressurisation.

Que faire si l'autocuiseur a été utilisé sans liquide à l'intérieur ?
- Veuillez contacter le service après-vente BRA pour le faire vérifier.

Que faire si aucune vapeur ne sort par la soupape de dépressurisation, et si l'autocuiseur n'émet aucun bruit de sortie de vapeur ?
- La pression n'a pas monté. Ceci est normal durant les premières minutes de la cuisson.

SI CECI PERSISTE, VÉRIFIEZ SI:
- La source de chaleur est suffisamment forte. Si tel n'est pas le cas, augmentez-la.
- La quantité de liquide dans le corps de l'autocuiseur est suffisante.
- La soupape de dépressurisation est placée correctement, propre et sans résidus.
- L'autocuiseur est correctement fermé.
- Le joint d'étanchéité ou les bords de l'autocuiseur ne sont pas détériorés.

Que faire si la soupape de sécurité se met en marche ?
- Éteignez la source de chaleur.
- Laissez l'autocuiseur refroidir.
- Vérifiez le centreur de la soupape, la soupape de dépressurisation et la soupape de sécurité.

Que faire si de la vapeur s'échappe entre le couvercle et le corps de l'autocuiseur ?
- Vérifiez la fermeture de l'autocuiseur, et si nécessaire, assurez la fermeture le mieux possible.
- Vérifiez le bon état du joint d'étanchéité, et si nécessaire, remplacez-le.
- Vérifiez le bon positionnement du joint d'étanchéité dans le couvercle de l'autocuiseur.
- Vérifiez la propreté du couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de dépressurisation.
- Vérifiez le bon état du bord du corps de l'autocuiseur.

Que faire si les aliments n'ont pas été cuits ou ont brûlé ?
- Vérifiez le temps de cuisson suivi.
- Vérifiez la puissance de la source de chaleur.
- Vérifiez le placement correct de la soupape de dépressurisation.
- Vérifiez la quantité d'eau utilisée.

Comment nettoyer l'autocuiseur si des aliments ont brûlé à l'intérieur ?
- Laissez le corps de l'autocuiseur à tremper un certain temps avant de le laver.
- N'utilisez JAMAIS de javel ni de produits contenant des composés chlorhydriques.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 64 07/07/14 14:39

GARANTIE 9

Cette garantie a une durée de validité de deux ans à partir de la date d'achat du produit, et couvre les éventuels défauts de fabrication. La garantie ne couvre pas les défauts résultant d'une mauvaise utilisation de l'objet garanti, d'un usage inapproprié de ce dernier ou des dommages causés par des chocs.
Pour que cette garantie devienne effective, le consommateur devra toujours s'adresser à l'établissement dans lequel il a acheté le produit, et présenter un justificatif d'achat. Uniquement dans le cas où ce qui est mentionné ci-dessus s'avère impossible ou excessivement coûteux, le consommateur pourra s'adresser au fabricant afin de réclamer la réparation ou la substitution du produit, en l'envoyant par courrier ordinaire à :
ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAGNE).
Les éventuels produits défectueux couverts par cette garantie seront réceptionnés, réparés et/ou remplacés sans frais, et renvoyés à l'acheteur à titre gracieux.
Cette garantie n'a aucune incidence sur les droits dont dispose le consommateur conformément à ce que prévoit le RDL 1/2007, Loi Générale pour la Défense des Consommateurs et Utilisateurs.
La présente garantie sera interprétée conformément aux lois Espagnoles, et les tribunaux espagnols seront compétents pour régler tous les éventuels différends.
* Dans le cas où le produit a été acheté en Italie ou en Allemagne, pour que cette garantie devienne effective, le consommateur devra toujours s'adresser à l'établissement dans lequel il a acheté le produit, et présenter un justificatif d'achat. Uniquement dans le cas où ce qui est mentionné ci-dessus s'avère impossible ou excessivement coûteux, le consommateur pourra s'adresser au fabricant afin de réclamer la réparation ou la substitution du produit, en l'envoyant par courrier ordinaire à :
ITALIE : PINTI INOX S.p.A. Via Antonini, 87 25068 Sarezzo (BS) Italie
ALLEMAGNE : PINTI INOX GMBH Deutschland, Römerstraße 91 73066 Uhingen, Allemagne.

** Dans le cas où le produit a été acheté dans un pays autre que l'Espagne, l'Italie ou l'Allemagne, pour que cette garantie devienne effective, le consommateur devra toujours s'adresser à l'établissement dans lequel il a acheté le produit, et présenter un justificatif d'achat. Uniquement dans le cas où ce qui précède est impossible à réaliser ou trop coûteux, le consommateur pourra s'adresser à l'importateur que ledit établissement lui indiquera.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 65 07/07/14 14:39

الضمان

يدوم هذا الضمان مدة سنتين انطلاقا من تاريخ شراء المنتج، ويُغطّي العيوب المحتملة للتصنيع، ولا يُغطي العيوب الناتجة عن الاستعمال الخاطئ للعنصر، أو الاستعمال غير المناسب أو الأضرار الناتجة عن الصدمات.
لتفعيل هذا الضمان، يجب على المستهلك أن يتجه دائما نحو المغازة التي اشترى منها المنتج، مرفقا بقسيمة الشراء. فقط في حالة استحالة ذلك أو إن كان ثمن العملية باهضا، يمكن للمستهلك التوجه نحو الصانع لطلب إصلاح أو تعويض المنتج، بإرساله عبر البريد العادي إلى العنوان التالي:
ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAÑA).
سيتم قبول المنتجات المعيبة المحتملة والمشمولة بهذا الضمان، وإصلاحها و/أو تعويضها دون تكلفة، ثمّ إرجاعها إلى المستهلك مجّانا.
لا يُؤثّر هذا الضمان على حقوق المستهلك المعينة في المرسوم الملكي بمفعول قانون رقم 2007/1، القانون العام للدفاع عن حقوق المستهلك والمستخدم.
سيتم تفعيل هذا الضمان وفقا للقوانين السارية في إسبانيا، وتكون المحاكم الإسبانية هي المعتمدة للفصل في أي اختلاف يمكن أن يحصل.
* في حالة شراء المنتج في إيطاليا أو في ألمانيا، لتفعيل هذا الضمان، يجب على المستهلك أن يتجه دائما نحو المغازة التي اشترى منها المنتج، مرفقا بقسيمة الشراء. فقط في حالة استحالة ذلك أو إن كان ثمن العملية باهضا، يمكن للمستهلك التوجه نحو الصانع لطلب إصلاح أو تعويض المنتج، بإرساله عبر البريد العادي إلى العنوان التالي:
إيطاليا: PINTI INOX S.p.A. Via Antonini, 87 25068 Sarezzo (BS) Italia
ألمانيا: PINTI INOX GMBH Deutschland, Römerstraße 91 73066 Uhingen, Deutschland.

** في حالة شراء المنتج في بلد غير إسبانيا، إيطاليا أو ألمانيا، لتفعيل هذا الضمان، يجب على المستهلك أن يتجه دائما نحو المغازة التي اشترى منها المنتج، مرفقا بقسيمة الشراء. فقط في حالة استحالة ذلك أو إن كان ثمن العملية باهضا، يمكن للمستهلك التوجه نحو المستورد المعين من طرف المغازة.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 66 07/07/14 14:39

8 أسئلة متكررة

ما العمل في حالة عدم القدرة على فتح الغطاء؟
- قم بتحرير الضغط من القدر واسحب صمّام التشغيل.
- تأكد من عدم بقاء أي ضغط داخل القدر.
- عند اللزوم، قم بتسخين القدر دون صمام التشغيل بعض الشيء.

ما العمل في حالة استعمال القدر دون أي سائل داخله؟
- اتصل بخدمة ما بعد البيع التابعة BRA لفحصه.

ما العمل في حالة عدم خروج بخار عبر صمام التشغيل وعدم إصدار أي صوت خلال الطهي؟
- لم يصعد الضغط. ويُعتبر ذلك عاديا خلال الدقائق الأولى للطهي.

في حالة تواصل ذلك، تأكد من أن :
- مصدر الحرارة قوي بالشكل الكافي. إن لم يكن كذلك، ارفع من الحرارة.
- كمية السائل في الإناء غير كافية.
- صمام التشغيل موضوع بشكل جيد، نظيف ولا يحتوي على بقايا.
- قدر الضغط مغلق بإحكام.
- وصلة السد أو حافات القدر غير مفسدة.

ما العمل في حالة بدء تشغيل صمام الأمان؟
- أطفئ مصدر الحرارة.
- أترك القدر يبرد.
- افحص أداة توسيط الصمام، وصمّام التشغيل وصمّام الأمان.

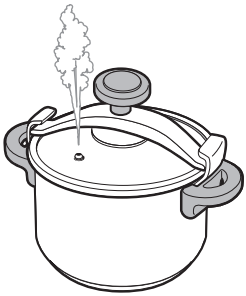
ما العمل في حالة سرب بخار بين غطاء القدر والإناء؟
- تأكد من إغلاق القدر، وعند اللزوم أعد الغلق بإحكام.
- تأكد من الحالة الجيدة لوصلة السد، وقم بتعويضها عند اللزوم.
- تأكد من الموضع الجيد لوصلة السد على مستوى غطاء قدر الضغط.
- تأكد من نظافة الغطاء، وصمّام الأمان وصمام التشغيل.
- تأكد من الحالة الجيدة لحافة إناء القدر.

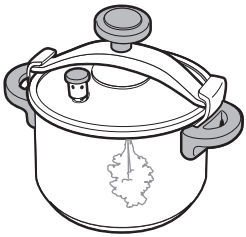
ما العمل في حالة عدم طهي الأطعمة أو احتراقها؟
- تأكد من المدة التي استغرقتها عملية الطبخ.
- تأكد من قوة مصدر الحرارة.
- تأكد من الوضع السليم لصمّام التشغيل.
- تأكد من كمية الماء التي تم استعمالها.

كيف يتم تنظيف قدر الضغط في حالة احتراق أطعمة بداخله؟
- أغمر القدر في الماء بعض الوقت قبل الشروع في التنظيف.
- لا تستعمل أبدا مادة التبييض أو مواد تحتوي على عناصر الهيدروكلوريك.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 67 07/07/14 14:39

أنظمة السلامة





يحتوي قدر الضغط STAR BRA على نظامي سلامة يحميان ضد الضغط المفرط:
خلال التشغيل، في حالة انسداد نظام إفراغ الضغط، يمكن أن يبدأ نظامي سلامة في التشغيل

1. نظام السلامة الأول: يقوم صمام الأمان بتحرير الضغط المفرط المتواجد داخل القدر.
2. نظام السلامة الثاني: يخرج الضغط عبر الفضاء الموجود بين إناء القدر والغطاء كنتيجة لاعوجاج متحكم فيه لمشدات القدر.

في حالة بدء تشغيل أي من نظامي السلامة:

- أطفئ مصدر الحرارة.
- أترك القدر يبرد.
- افحص أداة توسيط الصمام، وصمّام التشغيل وصمّام الأمان.

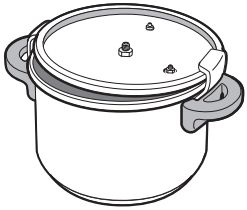
لعمليات الإصلاح وتغيير القطع:

يُرجى الاتصال بالمستورد عبر المحل التجاري الذي تمت فيه عملية الشراء

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 68 07/07/14 14:39

الصيانة

حفظ قدر الضغط



- أدر غطاء القدر وضعه فوق الإناء.

نصائح لإطالة فترة حياة المنتج

- يجب تجنب ترك الأطعمة المطبوخة لوقت طويل داخل القدر، لتجنب أن تلصق بالقاع، إذ من شأن ذلك أن يحملنا على الحك أكثر لتنظيفه، واستعمال قدر أكبر من المواد الكيميائية (المزيد من مواد التنظيف)، ويمكننا حدش وإفساد قدر الضغط.
- بالإمكان تجنب ظهور بقع الكلس من خلال تجفيف قدر الضغط بواسطة منديل جاف عوضا عن تركه يجف لوحده. ويُمكن ذلك من تجنب ظهور البقع الناتجة عن الكلور وغيرها من المواد الموجودة في الماء.
- في حالة ظهور بقعة كلس شديدة على القدر، يمكننا مسحها بواسطة منديل مبلل بالخل الساخن. يجب بعدها غسل القدر بشكل عادي وتجفيفه باستعمال منديل.
- في حالة فقدان القدر لبريقه، يمكن مسحه بواسطة منديل مبلل بالكحول.

تغيير وصلة السد

- اختر دائما وصلة مناسبة لطراز قدر الضغط.
- أغمرها في ماء يحتوي على صابون، اشطفها وضعها بتأني من خلال الضغط بأصابعك حتى تدخل كليا داخل الفراغ المخصص لها داخل الغطاء.
- لا تقص أبدا وصلة السد.

احرص على أن يتم فحص قدر الضغط من قبل خدمة فنية مرخص لها من طرف BRA، إن كان عمر القدر يتجاوز *10* سنوات.

في حالة احترق طعام ما داخل قدر الضغط:
- أغمر القدر في الماء بعض الوقت قبل الشروع في التنظيف.
- لا تستعمل أبدا مادة التبييض أو مواد تحتوي على عناصر الهيدروكلوريك.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 69 07/07/14 14:39

التنظيف

تنظيف قدر الضغط

تجنب ترك الأطعمة داخل القدر لمدة طويلة.

لا تستعمل أبدا مادة التبييض أو مواد تحتوي على مركبات الهيدروكلوريك.

- بعد كل استخدام، قم بتنظيف القدر باستعمال ماء دافئ ومنظف لطيف.
- لتنظيف الجهة الداخلية للقدر، يمكنك استعمال منظف لطيف وممسحة عادية من جانبها الخشن.
- لتنظيف الجهة الخارجية للقدر، يمكنك استعمال منظف لطيف وممسحة عادية من جانبها اللين.
- لتنظيف غطاء قدر الضغط، يمكنك استعمال منظف لطيف وممسحة عادية من جانبها اللين.
- يمكنك تنظيف إناء قدر الضغط يدويا أو في غسالة الصحون.

لا تغسل غطاء قدر الضغط في غسالة الصحون.
لا تترك غطاء قدر الضغط في الماء.

تنظيف صمّام التشغيل

- قم بتنظيف صمام التشغيل تحت الماء الجاري.
- قم بتنظيف أداة توسيط صمام التشغيل عبر ماء غزير وقوي التدفق، وباستعمال إبرة.

تنظيف صمّام الأمان

- قم بتنظيف قاعدة صمام الأمان المتواجدة داخل غطاء القدر.
- تحقّق من سلامة التشغيل من خلال الضغط قليلا على العنصر الأوسط الأحمر، وتأكد من أنه ينزل دون صعوبة.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 70 07/07/14 14:39

مدة الطهي

اللحوم

بقر - ثور

مشوي	35 دقيقة
يخنة	25 دقيقة
طبيخ	30 دقيقة

خنزير

مشوي	25 دقيقة
لحم الضلع	15 دقيقة
لسان	25 دقيقة
لحم الظهر	30 دقيقة

خروف

مشوي	30 دقيقة
لحم الضلع	15 دقيقة
طبيخ	15 دقيقة
سيقان	25 دقيقة

لحم عجل

مشوي	20 دقيقة
لحم الضلع	15 دقيقة
طبيخ	20 دقيقة
كبد	12 دقيقة

دواجن وصيد

أرنب	20 دقيقة
تدرُج	15 دقيقة
أرنب بري	35 دقيقة
بط	25 دقيقة
ديك رومي	40 دقيقة
حجل	20 دقيقة
فراخ	15 دقيقة
دجاج	20 دقيقة

خضروات

خرشوف	10 دقيقة
قرع	12 دقيقة
بصل	8 دقائق
قرنبيط	10 دقائق
كرنب بروكسل	8 دقائق
هليون	10 دقائق
سبانخ	4 دقائق
جلبان	10 دقائق
فول	10 دقائق
فاصوليا خضراء	10 دقائق
لفت	12 دقيقة
بطاطس	10 دقائق
شمندر	30 دقيقة
ملفوف	10 دقائق
طماطم	8 دقائق
جزر	12 دقيقة

فواكه

طازجة

مشمش	2 دقيقتين
كرز	2 دقيقتين
تفاح	6 دقائق
خوخ	8 دقائق
إجاص	10 دقائق

جافة

مشمش	8 دقائق
برقوق	10 دقائق
تين	30 دقيقة
مجفف	8 دقائق

سمك

محار	3 دقائق
ثعبان البحر	10 دقائق
تونة	10 دقائق
حبّار	12 دقيقة
قنجر	10 دقائق
أربيان	12 دقيقة
روبيان	10 دقائق
سمك موسى	6 دقائق
بلح البحر	4 دقائق
نازلي	8 دقائق

بقول

أرز	8 دقائق
حمص	35 دقيقة
جلبان	25 دقيقة
فاصوليا	40 دقيقة
عدس	30 دقيقة

معلبات

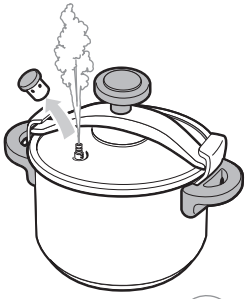
فواكه

مشمش	10 دقائق
كرز	10 دقائق
برقوق	10 دقائق
توت العليق	5 دقائق
كشمش	5 دقائق
تفاح	10 دقائق
خوخ	10 دقائق
إجاص	10 دقائق

خضروات	طهي مسبق	طهي
هليون	4 دقائق	25 دقيقة
جلبان	4 دقائق	35 دقيقة
فاصوليا	4 دقائق	35 دقيقة
شمندر	20 دقيقة	35 دقيقة
فطر	4 دقائق	25 دقيقة
جزر	10 دقائق	25 دقيقة

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 71 07/07/14 14:39

نهاية الطهي



- لتحرير البخار المتراكم داخل القدر، بعد إطفاء مصدر الحرارة، يمكنك اختيار:

1. القيام بتخفيف ضغط بطيء: باستعمال منديل مبلل، ارفع قليلا الصمام إلى مستوى الدرجة الأولى لأداة التوسيط لتحرير البخار بشكل متدرّج. إن كنت ترغب في تحرير البخار المتراكم داخل القدر بشكل أسرع، اسحب صمام التشغيل كليًا. في هذه الحالة، ننصحك بالقيام بهذه العملية بعد مرور 5 دقائق على الأقل من إطفاء مصدر الحرارة ودائما عبر استعمال منديل مبلل.

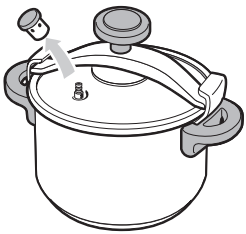
احذر بشكل خاص خروج البخار.

2. القيام بتخفيف ضغط سريع: ضع قدر الضغط تحت تيار من الماء البارد.

- عند توقف خروج البخار عبر صمام التشغيل، يعني ذلك أنه لم يبقى هناك ضغط داخل القدر.
- اسحب صمّام التشغيل.
- افتح القدر.

لنقل قدر الضغط استعمل المقابض.

إن لم تستطع فتح القدر



- قم بتحرير الضغط من القدر واسحب صمّام التشغيل.
- تأكد من عدم بقاء أي ضغط داخل القدر.

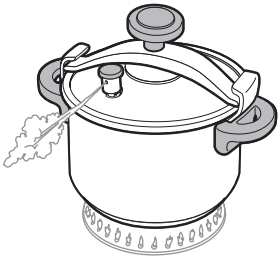
عند اللزوم، قم بتسخين القدر دون صمام التشغيل بعض الشيء.

في حالة عدم طهي الأطعمة أو احتراقها، تأكد من:

- المدة التي استغرقتها عملية الطبخ.
- قوة مصدر الحرارة.
- الوضع السليم لصمّام التشغيل.
- كمية الماء التي تم استعمالها.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 72 07/07/14 14:39

خلال الطهي



- بمجرد أن يبدأ صمام التشغيل في الدوران بشكل منتظم ومتواصل وفي إخراج البعض من البخار، اخفض من درجة حرارة مصدر الحرارة.

تأكد من مراقبة قدر الضغط في حالة وجود أطفال بقربه.

- قس وقت الطهي باستعمال جدول "أوقات الطهي" الموجود في كتيب التعليمات هذا

يعتبر خروج البعض من البخار عبر صمام التشغيل عند استعمال القدر طوال مدة الطهي أمرا عاديا

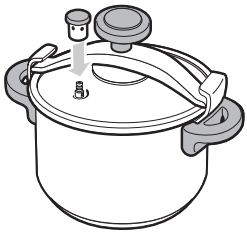
- خلال الطهي عبر الضغط، تأكد من خروج البعض من البخار بشكل منتظم عبر صمام التشغيل. في حالة عدم حدوث ذلك، زد من حرارة مصدر الحرارة بعض الشيء. على عكس ذلك، في حالة خروج كمية كبيرة من البخار، اخفض من حرارة مصدر الحرارة.
- بعد مرور مدة الطهي، قم بإطفاء مصدر الحرارة.

في حالة بدء تشغيل أحد أنظمة السلامة:
- أطفئ مصدر الحرارة على الفور.
- اترك قدر الضغط حتى يبرد.
- افحص صمام التشغيل وأداة توسيط الصمام (من باب السلامة، قم بتحرير الضغط من القدر قبل القيام بالفحص).

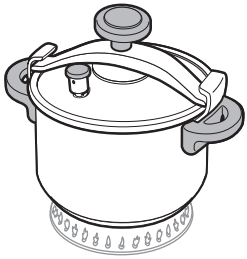
في حالة تسرب البخار عبر حافة غطاء قدر الضغط، تأكد من:
- إغلاق القدر، وعند اللزوم أعد الغلق بإحكام.
- الحالة الجيدة لوصلة السد، وتعويضها عند اللزوم.
- الموضع الجيد لوصلة السد على مستوى غطاء قدر الضغط.
- نظافة الغطاء، وصمّام الأمان وصمام التشغيل.
- الحالة الجيدة لحافة إناء القدر.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 73 07/07/14 14:39

قبل الطهي



- قبل كل استعمال، تأكد من أن أداة توسيط صمام التشغيل غير منسد.
- ضع صمّام التشغيل في المكان المناسب.
- ضع قدر الضغط فوق مصدر الحرارة على درجة قصوى.
- عندما يبدأ صمام التشغيل في الدوران بشكل منتظم ومتواصل وفي إخراج البعض من البخار، يعني ذلك أن الطهي قد بدأ.

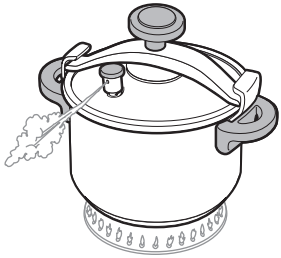


في حالة عدم خروج بخار عبر صمام التشغيل وعدم إصدار أي صوت خلال الطهي:

- لم يصعد الضغط. ويُعتبر ذلك عاديا خلال الدقائق الأولى للطهي.

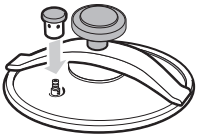
في حالة تواصل ذلك، تأكد من أن:

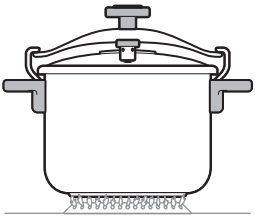
- مصدر الحرارة قوي بالشكل الكافي.
  إن لم يكن كذلك، ارفع من الحرارة.
- كمية السائل في الإناء غير كافية.
- صمام التشغيل موضوع بشكل جيد، نظيف ولا يحتوي على بقايا.
- قدر الضغط مغلق بإحكام.
- وصلة السد أو حافات القدر غير مفسدة.



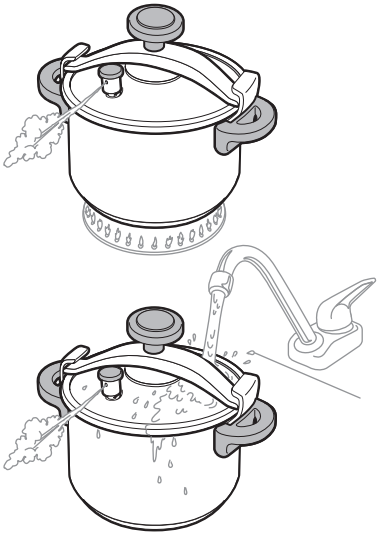
9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 74 07/07/14 14:39

الاستعمال للمرة الأولى





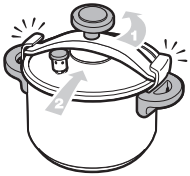
- ضع صمام التشغيل فوق أداة توسيط الصمام وادفعه نحو الأسفل.
- املأ الوعاء بالماء إلى غاية 3/2 ارتفاعه.
- اغلق القدر (انظر الصفحة السابقة: **الغلق**).
- ضع قدر الضغط فوق مصدر الحرارة على درجة قصوى.
- بمجرد أن يبدأ البخار في الخروج عبر صمام التشغيل، اخفض من مصدر الحرارة إلى درجة دنيا وابدأ في عدّ 20 دقيقة.
- بعد مرور 20 دقيقة، قم بإطفاء مصدر الحرارة.
- لتحرير الضغط من قدر الضغط، ضعه تحت تيار من الماء البارد.
- عند توقف خروج البخار عبر صمام التشغيل، اسحب الصمام باستعمال منديل مبلل وافتح القدر.
- قم بشطف غطاء القدر والإناء وتجفيفهما.



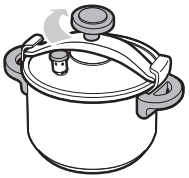
9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 75 07/07/14 14:39

الاستعمال

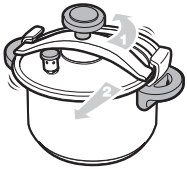
الغلق



- أدر المقبض نحو اليسار لخفض العارضة.
- اسحب الغطاء أفقيا وضعه على حافة القدر. تأكد من أن الوعاء والغطاء متوافقان تماما وينطبقان الواحد فوق الآخر.
- أدر المقبض نحو اليمين حتى تصل عارضة القدر إلى المشدات.
- للتأكد من غلق القدر بإحكام ومن سده، أدر المقبض من جديد (مرتين كاملتين).

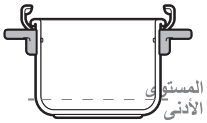


الفتح



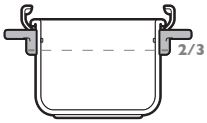
- أدر المقبض نحو اليسار لخفض العارضة كليا.
- ارفع الغطاء قليلا واسحبه نحو الخارج.

مستوى التعبئة الأدنى

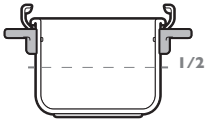


- املأ القدر دائما بكمية دنيا مساوية لـ 25 سل (كأسين 2 من الماء).

مستوى التعبئة الأقصى



- لا تملأ أبدا الوعاء بأكثر من 3/2 ارتفاعه.
- إن كنت ستقوم بطهي أغذية تتمدد خلال الطبخ، مثل الأرز، البقول المجففة، أو الهريس، لا تملأ أبدا القدر بأكثر من نصف ارتفاعه.



في حالة القيام بتسخين القدر دون وجود سائل داخله، اتصل بخدمة ما بعد البيع التابعة BRA لفحصه.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 76 07/07/14 14:39

مصادر الحرارة المتوافقة:

إن نماذج قدر الضغط STAR لعلامة BRA متوافقة مع جميع أنواع مصادر الحرارة، بما فيها حرارة التحريض.

- على المواقد الكهربائية، ينصح باستعمال موقد يكون قطره مساويا أو أصغر من قطر القاع الخارجي للقدر.
- على المواقد من الزجاج السيراميكي، ينصح بالتأكد من أن القاع الخارجي للقدر نظيف ومن عدم وجود بقايا على سطحه.
- على مواقد الغاز، ينصح بألا يتجاوز اللهب قطر قاع القدر.
- على مواقد الحث، ينصح باستعمال موقد يكون قطره مساويا أو أصغر قليلا من قطر القاع الخارجي للقدر (يغطي على الأقل 70% من المساحة).

قطع غيار BRA المتوفرة في مصالح المساعدة الفنية:

الوصف	الرقم المرجعي
مقبض وعارضة التثبيت	99.07.29
صمام التشغيل	99.07.30
مقبض جانبي وبرغي	99.07.31
وصلة السد لقدر سعته 4 / 6 لتر	99.01.46
وصلة السد لقدر سعته 8 / 11 لتر	99.01.47
سلة صغيرة بخار من الفولاذ C 22	185209

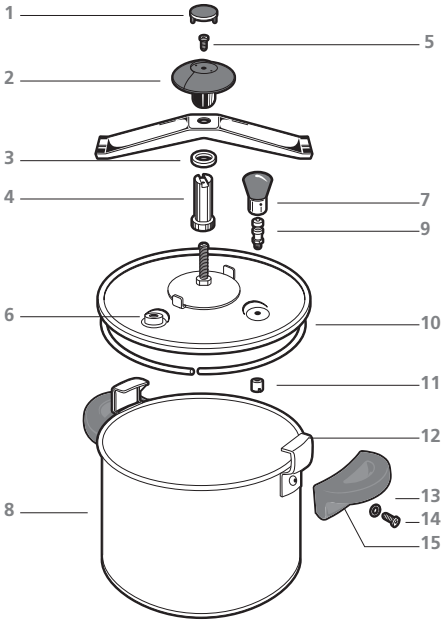
لتعويض قطع أخرى غير تلك المشار إليها أعلاه أو للقيام بإصلاحات، اتصل بخدمة ما بعد البيع التابعة BRA.

استعمل العناصر المروجة من قبل نفس الصانع والموافقة لطراز الجهاز الذي تملكه فقط.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 77 07/07/14 14:39

الوصف

المخطط



1. سدادة عجلة
2. عجلة
3. سناد
4. صمولة رافعة
5. برغي تثبيت العجلة
6. صمام الأمان
7. صمام تشغيل دوّار
8. إناء
9. عنصر توسيط الصمام
10. وصلة الغطاء
11. صمولة الصمام
12. مشدّ
13. حلقة البرغي
14. برغي تثبيت المقبض
15. مقبض

الخصائص

قطر قاع القدر:

السعه	القطر	الرقم المرجعي	STAR	NEW STAR
4,5 ل	22 سم		*183991*	*185501*
6 ل	22 سم		*183992*	*185502*
8 ل	24 سم		*183993*	*185503*
11 ل	24 سم		*183994*	*185504*

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 78 07/07/14 14:39

قواعد السلامة

1. اقرأ هذه الوثيقة بتمعن قبل أي استخدام لقدر الضغط. احتفظ بالتعليمات.
2. يجب احترام قواعد السلامة دائما خلال استعمال قدر الضغط.
3. لا تترك الأطفال بقرب قدر الضغط عند استخدامه.
4. لا تلمس المساحات الساخنة. استعمال المقبض واليد.
5. تأكد من أن المقابض مثبّتة وموضوعة بشكل سليم.
6. احذر عند نقل قدر الضغط وهو مملوء بالسائل الساخن.
7. لا تضع قدر الضغط في فرن ساخن.
8. لا تستخدم أبدا قدر الضغط لأي غرض مخالف لذلك المخصص له. إن هذه الأداة تقوم بالطبخ تحت الضغط. يمكن للاستعمال المخالف أن يتسبب في حروق. تأكد من أن قدر الضغط مغلق بإحكام قبل استخدامه. للمزيد من المعلومات حول طريقة الاستخدام، اقرأ التعليمات.
9. لا تملأ قدر الضغط بأكثر من ثلثيه 3/2. عند طبخك لمكونات يزداد حجمها عند الطهي، مثل الأرز أو البقول، لا تملأ قدر الضغط بأكثر من ثلث 2/1 سعته الكلية.
10. لا تطبخ أغذية مثل هريس التفاح، العنبية، الشعير، الشوفان أو غيرها من الحبوب، الجلبان، الباستا، المعكرونة، الراوند أو السباغيتي. هذه الأطعمة من شأنها أن تولد رغوة وفقاعات يُمكن أن تتسبب في انسداد صمام الأمان.
11. بعد طبخ اللحوم المغطات بجلد (مثل لسان البقر) يمكن أن ينتفخ بفعل الضغط، لا تثقب الجلد ما دام لا يزال منتفخا، إذ يمكن لذلك أن يتسبب في حروق جراء السائل السخن الذل يمكن أن ينبثق.
12. في حالة طهي أطعمة معجنة، يجب رج قدر الضغط بعض الشيئ قبل فتح الغطاء حتى لا تنتشر الأطعمة نحو الخارج.
13. قبل استعمال القدر، تأكّد دائما من أن صمامات الأمان ليست منسدّة. استشر تعليمات الاستخدام.
14. من المهم أن يكون قدر الضغط مغلقا بإحكام قبل استخدامه.
15. لا تستخدم أبدا قدر الضغط للطهي باستعمال الزيت فقط.
16. لا تستخدم أبدا هذا الجهاز دون إضافة الماء، إذ يُمكن أن يتسبب ذلك في أضرار هامة.
17. عند بلوغ ضغط الطبخ العادي، قم بخفض الحرارة لتفادي فقدان البخار الذي كوّنه السائل. قم بمراقبة قدر الضغط طوال مدة الطهي.
18. لا تفتح قدر الضغط قبل التأكد من زوال كل الضغط داخله. لا تقم أبدا بالفتح باستعمال القوة. استشر تعليمات الاستخدام.
19. لا تقم بتعديل أي عنصر أصلي في قدر الضغط، وعلى وجه الخصوص عناصر السلامة، بصفة غير مذكورة في هذا الدليل. يمكن لذلك أن يُؤثّر سلبا على نجاعة عناصر السلامة.
في حالة عدم موافقة عنصر أو بضع عناصر للوصف الآتي في هذا الدليل، قم بالاتصال بفني مختص حتى يقوم بفحصها.
20. استعمل العناصر المروجة من قبل نفس الصانع والموافقة لطراز الجهاز الذي تملكه فقط. على وجه الخصوص، استعمل قدرا وغطاء من نفس المصنّع ومعيّنان من قبله كمتوافقان.
21. يجب القيام بالإصلاحات من قبل عاملين مرخص لهم من خدمات ما بعد البيع.

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 79 07/07/14 14:39

فهرس

1 قواعد السلامة

2 الوصف
مخطط
الخصائص

3 الاستعمال
الغلق
الفتح
مستوى التعبئة الأدنى
مستوى التعبئة الأقصى
الاستعمال للمرة الأولى
قبل الطهي
خلال الطهي
نهاية الطهي

4 مدة الطهي

5 التنظيف
تنظيف قدر الضغط
تنظيف صمّام التشغيل
تنظيف صمّام الأمان

6 الصيانة
الحفظ
نصائح لإطالة فترة حياة المنتج

7 أنظمة السلامة

8 أسئلة متكررة

9 الضمان

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 80 07/07/14 14:39

قدر الضغط
STAR – NEW STAR

تعليمات الاستخدام
العربية

ضغط التشغيل
60 كيلوباسكال
الضغط الأقصى المسموح به
100 كيلوباسكال

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 81 07/07/14 14:39

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 82 07/07/14 14:39

9856 - BRA INSTRUCCIONS OLLA STAR.indd 83 07/07/14 14:39

ISOGONA, S.L.
Basters, 4 43800 VALLS (SPAIN)
Tel. +34 977 608 810
bra@braisogona.com

www.braisogona.com

MADE IN SPAIN

BRA®